5

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1172-05/08-V2

MÁQUINA PANIFICADORA
SFORNAPANE AUTOMATICO



ES **MÁQUINA PANIFICADORA**
Instrucciones de uso

IT MT **SFORNAPANE AUTOMATICO**
Istruzioni per l'uso

GB MT **AUTOMATIC BREAD MACHINE**
Operating instructions

DE AT **BROTBACK-AUTOMAT**
Bedienungsanleitung



KH 1172



ÍNDICE PÁGINA

¡Guardar estas instrucciones para preguntas posteriores – e, igualmente entregar éstas, en caso de dar el aparato a terceras personas!

MÁQUINA PANIFICADORA KH 1172

Indicaciones de seguridad ⚠

- ¡Por favor, lea completamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato!
- ¡Peligro de asfixia! El uso indebido de los materiales de embalaje puede ocasionar asfixia en los niños. Deseche estos materiales en cuanto haya desembalado el aparato o guárdelos fuera del alcance de los niños.
- Después de desembalarlo, verifique que la panificadora automática no presenta desperfectos de transporte. En caso necesario, consulte con su proveedor.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y resistente al calor.
- No coloque el aparato cerca de quemadores de gas, cocinas eléctricas u otras fuentes de calor.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables, o gases explosivos y/o inflamables. Frente a otros objetos ha de mantenerse una distancia mínima de 10 cm.
- No utilice la panificadora automática para conservar alimentos o utensilios en su interior.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.

⚠ *¡Riesgo de incendio!*

- Tenga cuidado de no cubrir la rendija de ventilación del aparato.
- Antes de conectarlo, compruebe que el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- Nunca cubra el aparato con una toalla u otros materiales. El calor y el vapor deben tener una salida. Se puede provocar un incendio si se cubre el aparato con materiales inflamables o entra en contacto con éstos, como p. ej. con cortinas.
- Comience un programa de horneado sólo si ha colocado el molde.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato y no lo cubra. ¡Peligro de incendio!
- No ponga papel de aluminio u otros objetos metálicos en el interior de la panificadora automática. Esto puede provocar un cortocircuito. ¡Peligro de incendio!
- Nunca utilice el aparato vacío o sin molde.

⚠ *¡Riesgo por descarga eléctrica!*

- Antes de cada uso compruebe el cable de alimentación y la clavija de red. Si el cable de alimentación de este aparato se daña, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona igualmente cualificada, para evitar peligros.
- No coloque el cable de red encima de bordes cortantes o cerca de superficies u objetos calientes. Se puede dañar el aislamiento del cable.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Si utiliza un cable alargador, la potencia máxima admisible del cable debe corresponderse con la potencia de la panificadora automática.
- Si no va a utilizar el aparato, o antes de limpiarlo, por favor retire la clavija de red.
- Deje enfriar el aparato y desenchufe la clavija de la red antes de sacar o introducir piezas o accesorios.
- No limpie el aparato con esponjas abrasivas. Si se desprenden partículas de la esponja y entran en contacto con componentes eléctricos, hay riesgo de descarga eléctrica.



No sumerja la panificadora automática en agua u otros líquidos. ¡Peligro de descarga eléctrica!

⚠ *¡Precaución! ¡Daños en el aparato!*

- Utilice el aparato sólo en interiores.
- Nunca coloque el aparato sobre o junto a una cocina de gas o eléctrica ni un horno caliente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños. Utilice el aparato sólo para su finalidad indicada. De otro modo expirará la garantía.
- Este aparato cumple las normas de seguridad correspondientes. Las verificaciones, reparaciones y el mantenimiento técnico sólo pueden ser realizados por un distribuidor autorizado. De otro modo expirará la garantía.
- No desenchufe la clavija de la toma de corriente tirando del cable.

⚠ *¡Peligro de lesiones!*

- Antes de retirar alguna pieza deje enfriar el aparato.
- Tienda el cable alargador de tal modo que nadie pueda tropezar con él ni tirar de él involuntariamente.
- Para evitar el peligro de tropezar con él o sufrir accidentes, el aparato viene equipado con un cable de red corto.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Cuidado, la panificadora automática se calienta considerablemente. Toque el aparato sólo cuando éste se haya enfriado, o utilice guantes de cocina.
- No retire nunca el molde durante el uso.
- No mueva la panificadora automática si en el molde tiene un contenido caliente o líquido, como p. ej. confituras. ¡Peligro de quemaduras!
- Durante el uso no toque el brazo amasador rotativo.
- Desenchufe la clavija de la red cuando no vaya a utilizar el aparato o antes de limpiarlo.
- Cierre siempre la tapa durante su utilización.

Visión global del aparato

❶ Asa
❷ Tapa
❸ Ventana de control
❹ Molde
❺ Eje de accionamiento
❻ Rejilla de ventilación
❼ Pantalla
❽ Panel de mando
❾ Programas de horneado
❿ Zona de horneado

Accesorios

⓫ Brazo amasador
⓬ Vaso medidor
⓭ Extractor del brazo amasador
⓮ Cuchara dosificadora

¡Precaución! ¡Superficie caliente!

Este símbolo en su panificadora automática le advierte del peligro de quemaduras.

Vista general del panel de control

Ⓐ Tecla de grado de tueste
Ⓑ Tecla de peso del pan

Nivel I:	700 gr
Nivel II:	900 gr

Ⓒ Teclas de tiempo ▼ ▲
Ⓓ Tecla Start/Stop
Ⓔ Tecla de selección de programa

Volumen de suministro

Panificadora automática KH 1172
Brazo amasador
Molde
Dosificador
Cuchara medidora
Extractor del brazo amasador
Instrucciones de uso
Pequeña introducción
Cupón de pedido
Cuaderno de recetas

Uso conforme al previsto

Utilice su panificadora automática Bifinett para hornear pan y elaborar mermeladas/confituras en el hogar. No utilice el aparato para secar alimentos u objetos. No utilice la panificadora automática al aire libre. Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante. El uso de accesorios no recomendados puede dañar el aparato.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240V~50Hz
Consumo de potencia:	600 vatios

Características

Con la panificadora automática usted tiene la posibilidad de hacer pan a su propio gusto.

- Puede seleccionar 11 programas de horneado diferentes.
- Puede utilizar mezclas de harinas preparadas.
- Puede amasar masa para panecillos y hacer mermelada.

Antes del primer uso

Eliminación del material de embalaje
Desempaquete el aparato, retire todos los elementos de protección de transporte y elimine el material de embalaje conforme a las normas vigentes en su localidad.

Primera limpieza
Limpie el molde ❹, el brazo amasador ⓫ y la superficie exterior de la panificadora automática antes de la puesta en funcionamiento con un paño limpio y húmedo. No utilice esponjas ni limpiadores abrasivos. Retire el plástico protector de la pantalla ❼.

Calentar

Por favor siga las siguientes indicaciones durante el primer uso:

⚠ *¡Riesgo de incendio!*

No deje calentar la panificadora automática más de 5 minutos con el molde vacío ❹. Existe peligro de sobrecalentamiento.

ⓘ *Advertencia:*

Coloque exclusivamente el molde ❹ vacío en el aparato al calentarlo por primera vez Cierre la tapa del aparato ❷.
Seleccione el programa Hornear, como se describe en el capítulo "Hornear pan" y pulse la tecla Start/Stop Ⓓ para calentar el aparato durante 5 minutos. Después de 5 minutos presione la tecla Start/Stop Ⓓ hasta que suene una señal acústica, para detener el proceso. Como los elementos calentadores están ligeramente engrasados, puede suceder que durante la primera puesta en funcionamiento se desprenda un poco de olor. Este olor es inofensivo y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación, abra por ejemplo una ventana.

Deje que el aparato se enfríe completamente y vuelva a limpiar el molde ❹, el brazo amasador ⓫ y la superficie exterior de la panificadora automática con un paño limpio y húmedo.

Antes de hornear

Sacar y colocar el molde

Para sacar el molde ❹ (fig.1):
Gire un poco el molde ❹ en sentido antihorario, hasta que pueda sacarlo de la panificadora automática (marca "REMOVE ◁" en la zona de horneado ❿).
Para colocar el molde ❹ (fig.2):
Coloque el molde ❹ ligeramente inclinado sobre el eje de accionamiento. Gire un poco el molde ❹ en sentido horario, hasta que asiente correctamente en la zona de horneado ❿. (marca " ▷ LOCK" en la zona de horneado ❿).

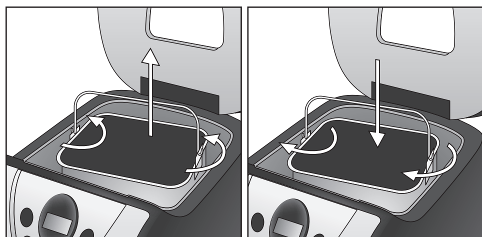


Fig. 1: sacar : Fig. 2: colocar

Consejos de horneado

Para llevar a cabo con éxito el proceso de horneado, tenga en cuenta los siguientes factores:

- Retire el molde ❹ de la carcasa antes de introducir los ingredientes. Si caen ingredientes en la zona de horneado ❿, puede producirse un incendio por el calentamiento de los serpentines.
- Introduzca siempre los ingredientes dentro del molde ❹ en el orden indicado.
- Todos los ingredientes deberían calentarse a temperatura ambiente para obtener un proceso óptimo de fermentación de la levadura.
- Asegúrese de medir exactamente la cantidad de los ingredientes. Utilice para ello por ejemplo el vaso medidor ⓬ suministrado. Con la escala del vaso medidor ⓬ en milímetros (ml) y onzas (oz) puede medir los ingredientes en diferentes unidades. Incluso pequeñas desviaciones de las cantidades indicadas en la receta pueden influir en el resultado final.

⚠ *¡Riesgo de incendio!*

En ningún caso emplee cantidades mayores que las que se indican. Si hay demasiada masa, ésta puede salirse del molde ❹ y provocar un incendio en los serpentines calientes.

Panel de mando

Pantalla ❼

Configuración básica
La configuración básica se muestra en cuanto se conecta el aparato a la corriente eléctrica. Con esta indicación se señala que el aparato está listo para ser utilizado. Esta configuración equivale al programa normal:

- En la pantalla ❼ aparece "1 3:10". El "1" indica en qué programa se encuentra, "3:10" es la duración en horas y minutos.
- La posición de las dos flechas en el margen superior de la pantalla ❼ informan sobre el grado de tueste (flecha izquierda) y el peso (flecha derecha) seleccionados. La configuración básica después del encendido es: Peso 900 gr y "Grado de tueste medio".

Durante el funcionamiento se puede seguir la evolución del programa con el cronómetro con cuenta atrás de la pantalla ❼.

Ⓐ Tecla de grado de tueste

Seleccione con la tecla de grado de tueste Ⓐ el grado de tueste deseado: CLARO -MEDIO -OSCURO .

Esta función no está disponible en los programas 8. Masa y 9. Mermelada.

Ⓑ Tecla de peso del pan

Con la tecla de peso del pan Ⓑ puede modificar el peso del pan:
Para un pan más ligero, de 700 gr
Para un pan más pesado, de 900 gr

Esta función no está disponible en los programas 8. Masa, 9. Mermelada, 10. Pastel y 11. Hornear.

Ⓒ Teclas de tiempo ▼ ▲

Con las teclas de tiempo puede iniciar el programa con retraso.

ⓘ *Nota:*

- Encontrará los programas cuyo inicio puede ser retrasado en la tabla "Evolución temporal de los programas".
- No se puede retrasar el inicio de los programas Rápido, Express, y Mermelada.

Para más información véase el capítulo "Retraso/Función temporizadora".

Ⓓ Tecla Start/Stop

- Para iniciar y terminar el programa pulse la tecla Start/Stop Ⓓ.
- Al presionar la tecla Start/Stop Ⓓ, los dos puntos entre las horas y minutos parpadean.
- Con la tecla Start/Stop Ⓓ puede detener el programa en cualquier posición: Mantenga presionada la tecla Start/Stop Ⓓ hasta que oiga una señal acústica. En la pantalla ❼ aparece la configuración básica. Si quiere utilizar otro programa, selecciónelo con la tecla de selección de programa Ⓔ.

Ⓔ Tecla de selección de programa

Presione la tecla de selección de programa Ⓔ, para cambiar de un programa a otro de los detalladamente descritos en la tabla "Evolución temporal de los programas". Emplee los programas para las siguientes preparaciones:

1. Programa Normal

Para pan blanco y mixto compuesto en su mayor parte de harina de trigo o centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Puede ajustar el tueste del pan con la tecla del grado de tueste Ⓐ.

2. Programa Pan blanco

Para preparar pan blanco especialmente esponjoso.

3. Programa Integral

Para tipos de pan con harinas fuertes, como p. ej. harina integral de trigo y harina de centeno.
El pan sale más compacto y pesado.

4. Programa Rápido

Para preparar rápidamente pan blanco y mixto.

5. Programa Dulce

Para panes hechos con ingredientes de zumos de frutas, coco, pasas, frutos secos, chocolate o con azúcar adicional. Debido a su fase de fermentación más prolongada, el pan sale más ligero y esponjoso.

6. Programa Sin gluten

Para panes de harinas sin gluten y de preparados de harinas. Las harinas sin gluten necesitan más tiempo para la absorción de los líquidos y tienen otras propiedades esponjantes.

7. Programa Express

La masa tiene menos tiempo para crecer en el programa Express y por lo tanto el pan es más compacto y menos esponjoso. La preselección del tiempo no es posible. En este programa utilice siempre líquidos calentados a aprox. 50 °C/122 °F. Este programa es el más rápido de todos los programas de horneado.

8. Programa Masa (amasar)

Para preparar masa para panecillos, pizzas o trenzas. Este programa no tiene horneado.

9. Programa Mermelada

Para preparar mermelada, confituras, gelatinas y dulce de frutas.

10. Programa Pastel

Con este programa se amasan los ingredientes, se dejan reposar y se hornean. Utilice levadura en polvo en este programa.

11. Programa Hornear

Para volver a hornear panes que están demasiado claros, no están completamente hechos o masas preparadas. Este programa elimina todos los procesos de amasado o reposo. El pan se mantiene caliente hasta una hora después del final del horneado. Con ello se evita que el pan se humedezca demasiado.
El programa 11 hornea el pan durante 60 minutos. Para terminar el programa "Hornear" antes de tiempo, pulse la tecla Start/Stop **D**, hasta que suene una señal acústica. Para apagar el aparato retire la conexión a la red eléctrica.

ⓘ *Advertencia:*

No es posible iniciar el programa Hornear hasta que el aparato se haya enfriado. Espere hasta que se haya enfriado el aparato antes de volver a hornear pan.

Funciones de la panificadora automática

Función de señal acústica

La señal acústica suena

- al presionar todas las teclas de programa
- en los programas de 1 a 7, para indicar que puede introducir ya los cereales, frutas, nueces u otros ingredientes,
- al finalizar el programa
- durante la fase mantenimiento de calor al terminar el proceso de horneado, la señal acústica suena repetidas veces.

Función de repetición

Después de un corte de corriente de más de 10 minutos tendrá que volver a encender la panificadora automática. Esto sólo se puede hacer cuando en el momento de la interrupción del programa, el tratamiento de la masa no había superado la fase de amasado.
¡De otro modo tendrá que volver a empezar desde el principio! Si el corte de corriente no dura más de 10 minutos, el programa continuará automáticamente en la posición adecuada (véase el capítulo "Función de memoria")

Función de memoria

Al volver a encenderse el aparato después de un corte de corriente de hasta aprox. 10 minutos el programa continuará automáticamente en la misma posición. Esta función está pensada para un corte en el suministro eléctrico.

ⓘ *Advertencia:*

Al presionar la tecla Start/Stop **D** finaliza el programa definitivamente. Entonces ya no podrá continuar el programa.

Mensajes de error

- Cuando en la pantalla ❼ aparece "HHH" después del inicio del programa, la temperatura de la panificadora automática es demasiado alta todavía. Detenga el programa y retire la clavija de red. Abra la tapa del aparato ❷ y deje que el aparato se enfríe antes de volver a utilizarlo.
- Si no es posible iniciar un nuevo programa después de la finalización de un programa anterior, esto se debe a que la panificadora automática está todavía demasiado caliente. En este caso el indicador de la pantalla salta a la configuración básica (programa 1). Abra la tapa del aparato ❷ y deje que el aparato se enfríe antes de volver a utilizarlo.

ⓘ *Advertencia:*

No es posible poner el aparato en funcionamiento hasta se haya enfriado.

- Cuando en la pantalla ❼ aparece "EEE" después del inicio del programa, apague la panificadora automática y luego vuelva a encenderla, retirando la clavija de red de la base de enchufe y volviendo a enchufarla a continuación. Si persiste el mensaje de error, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Hacer pan

Introducir ingredientes

- Coloque el brazo amasador ⓫ sobre el eje de accionamiento ❺.
- Introduzca los ingredientes en el molde ❹. Debe introducir los ingredientes en el molde ❹ siguiendo el orden indicado en la receta correspondiente. Tenga cuidado de que no se adhiera suciedad del exterior al molde ❹.

Colocación del molde

Coloque el molde ❹ ligeramente inclinado sobre el eje de accionamiento. Gire un poco el molde ❹ en sentido horario, hasta que asiente correctamente en la zona de horneado ❿. (marca "▷ LOCK" en la zona de horneado ❿).

Encender

- Conecte la clavija de red a una base de enchufe con puesta a tierra instalada según lo prescrito.

Seleccionar la evolución del programa

- Seleccione el programa deseado con la tecla de selección de programa Ⓔ.
- Seleccione el tueste deseado con la tecla de grado de tueste Ⓐ.
- Seleccione el peso deseado con la tecla de peso del pan Ⓑ.
- Para iniciar inmediatamente el programa pulse la tecla Start/Stop Ⓓ.

Retraso/función temporizadora

- Seleccione el programa deseado con la tecla de selección de programa Ⓔ.
- Seleccione el tueste deseado con la tecla de grado de tueste Ⓐ.
- Seleccione el peso deseado con la tecla de peso del pan Ⓑ.
- Con las teclas de tiempo Ⓒ puede retrasar el inicio del programa.
- Súmele al tiempo indicado automáticamente en el programa seleccionado, las horas y minutos tras los que debe concluir el programa. ¡Es necesario tenga en cuenta el tiempo de mantenimiento de calor de una hora (tras finalizar el proceso de horneado)!

Con ayuda del retraso, el programa puede finalizarse hasta un máximo de 13 horas tras el inicio del mismo.

⚠ *¡Advertencia!*

Antes de hornear un pan concreto con retraso de tiempo, pruebe la receta bajo supervisión, para asegurarse de que la relación entre los ingredientes es correcta, la masa no es demasiado compacta o fina, o que las cantidades no son excesivas y no hay posible riesgo de desborde. ¡Peligro de incendio!

Ejemplo

El pan mixto normal con un grado de tueste medio y un mayor peso, necesita más tiempo de cocción. Para ello seleccione en primer lugar el programa 1 Ⓔ, grado de tueste medio Ⓐ y un peso de 900 gr Ⓑ (peso de pan mayor). Supongamos que son las 8:00 y queremos que el pan esté listo a las 17:30, es decir en 9 horas y 30 minutos. Presione las teclas de tiempo Ⓔ hasta 9:30, ya que entre "ahora" (8:00) y la hora a la que deseamos que el pan esté listo hay un periodo de nueve horas y 30 minutos. ¡Si va a hornear programando un retraso, no utilice ingredientes perecederos como leche, huevos, frutas, yogurt, cebollas etc.!

- Para empezar el programa pulse la tecla Start/Stop Ⓓ.

Mezclar y amasar la masa

La panificadora automática mezcla y amasa la masa durante el tiempo especificado por el programa (véase la tabla).

Consejo: Después de una fase de amasado de 5 minutos, controle la consistencia de la masa. Debe tener una consistencia blanda y pegajosa. Si está demasiado seca, añada un poco de agua. Si está demasiado húmeda, añada un poco de harina (según sea necesario, 1/2 - 1 cucharada de té, una o varias veces).

Consejo: Si retira el brazo amasador ⓫ después del último proceso de amasado, el pan no se desgarrará al sacarlo del molde ❹. Para ello es necesario interrumpir el programa de horneado.

- Para interrumpir el programa de horneado retire la clavija de la base del enchufe. No pulse la tecla Start/Stop Ⓓ.
- Abra la tapa del aparato ❷ y retire el molde ❹. Con las manos untadas de harina, puede sacar la masa y retirar el brazo amasador ⓫.
- Coloque de nuevo la masa en el molde ❹, vuelva a introducir el molde en el aparato y cierre la tapa ❷.
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe. El programa de horneado continuará automáticamente.

ⓘ *Advertencia:*

¡La interrupción no debe durar más de 10 minutos! De otro modo el programa de horneado no continuará.

Dejar subir la masa

Después del último amasado la panificadora automática alcanzará la temperatura óptima para que la masa suba. La tapa del aparato ❷ debe permanecer cerrada durante este proceso.

Hornear

⚠ *¡Peligro de quemaduras!*

No abra nunca la tapa del aparato ❷ durante el proceso de horneado.

ⓘ *Advertencia*

No abra la tapa del aparato ❷ durante el proceso de horneado. Puede encogerse el pan.

La panificadora regula la temperatura de horneado y el tiempo de forma automática. Si al finalizar el programa de horneado el pan está todavía demasiado claro, puede volver a hornearlo en el programa Hornear.

- Pulse la tecla Start/Stop Ⓓ hasta que suene la señal acústica y deje que el aparato se enfríe con la tapa ❷ abierta.
- Pulse varias veces la tecla de selección de programa Ⓔ para seleccionar el programa Hornear.
- Para iniciar un segundo horneado, pulse la tecla Start/Stop Ⓓ.
- Cuando se haya alcanzado el nivel de tueste deseado, pulse la tecla Start/Stop Ⓓ hasta que suene una señal acústica, para finalizar el horneado.

Mantener caliente

Cuando haya finalizado el proceso de horneado, sonará varias veces una señal acústica que indica que el pan o la comida puede ser retirada. En la pantalla ❼ aparecerá "0:00". Entonces comenzará el periodo en el que se mantiene el calor, que dura una hora. Esta función no está disponible en los programas Masa y Mermelada.

Cierre de la evolución del programa

⚠ *Advertencia*

Antes de abrir la tapa del aparato ❷, retire la clavija de red de la base de enchufe para evitar la conexión accidental del aparato. ¡Peligro de lesiones!

⚠ *Advertencia*

Si no va a utilizar el aparato corte siempre su suministro eléctrico para evitar peligros por cortocircuitos, tormentas o fluctuaciones de tensión.

- Al finalizar el proceso de retire el molde ❹ con ayuda de unos guantes de cocina.

⚠ *Advertencia*

Utilice siempre guantes de cocina para sacar el molde ❹ de la panificadora automática.

- Dé la vuelta al molde ❹ y, si el pan no cae al momento sobre la parrilla, mueva el eje de accionamiento ❺ varias veces hacia los lados hasta que el pan se desprenda.

Si el brazo amasador ⓫ se ha quedado dentro del pan, utilice el extractor del brazo amasador ⓭ suministrado:

- Introdúzcalo en la abertura redonda del brazo amasador ⓫ situada en la parte inferior del pan todavía caliente y ladee el extractor del brazo amasador ⓭ en la parte inferior del brazo amasador ⓫.
- Con cuidado tire entonces hacia arriba del brazo amasador ⓫ con el extractor del brazo amasador ⓭. Así se puede ver en qué lugar del pan se encuentra el ala del brazo amasador ⓫.
- Haga una pequeña incisión en el pan en ese lugar y retire el brazo amasador ⓫ .

⚠ *Advertencia*

No utilice objetos metálicos que puedan producir rayaduras en el revestimiento antiadherente. Enjuague el molde ❹ con agua caliente justo después de retirar el pan. Así evita que se adhiera el brazo amasador ⓫ al eje de accionamiento ❺.

Deje que el pan se enfríe unos 15-30 minutos, antes de consumirlo.

⚠ *¡Cuidado!*

Antes de cortar el pan, asegúrese de que no hay ningún brazo amasador ⓫ dentro de la masa. Podría dañar el brazo amasador ⓫.

Limpieza y mantenimiento

⚠ *Advertencia*

Antes de cada limpieza extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe completamente.
Proteja el aparato contra salpicaduras y humedad, ya que pueden tener como consecuencia una descarga eléctrica.
Además tenga también en cuenta las indicaciones de seguridad.

⚠ *Atención*

¡Las piezas del aparato y los accesorios no se pueden lavar en lavavajillas!

Carcasa, tapa, zona de horneado

- Retire todos los restos de la zona de horneado ⑩ con un paño húmedo o una esponja suave ligeramente humedecida.
- Igualmente lave la carcasa y la tapa sólo con un paño húmedo o una esponja.
  Seque bien el espacio interior.

Molde y brazo amasador

Las superficies del molde ❹ y del brazo amasador ⑪ están provistas de un recubrimiento antiadherente. Para la limpieza no utilice productos de limpieza u objetos agresivos, ya que pueden provocar rayaduras en las superficies.

Por causa de la humedad y el vapor, es posible que con el tiempo cambie el aspecto de las superficies. Esto no supone ningún perjuicio para la capacidad funcional del aparato ni disminución de la calidad.

Antes de la limpieza retire el molde ❹ y el brazo amasador ⑪ de la zona de horneado ⑩. Lave la parte exterior del molde ❹ con un paño húmedo.

⚠ *Atención*

Nunca sumerja el molde ❹ en agua u otros líquidos. Esto provoca daños irreparables en el molde ❹.
Limpie la parte interior del molde ❹ con agua templada con jabón.
Si se forma costra en el brazo amasador ⑪ y es difícil extraerlo, eche agua caliente en el molde ❹ y déjelo aproximadamente 30 minutos.

Si el soporte está obstruido en el brazo amasador ⑪, puede limpiarlo cuidadosamente con un palillo.
No utilice productos de limpieza químicos ni disolventes para limpiar la panificadora automática.

Accesorios

Limpie los accesorios (vaso medidor ⑫, cuchara dosificadora ⑭ y extractor del brazo amasador ⑬) con agua jabonosa suave y enjuáguelos bien después.
Para la limpieza no utilice productos agresivos ni abrasivos. Podrían dañar los accesorios.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/CE.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor.
En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de evacuación de residuos.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. . El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito. La garantía cubre sólo fallos de material o fabricación, pero no cubre las piezas sometidas a desgaste o daños en las piezas frágiles, como p. ej. interruptores o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

ES Kompernass Service España
C/Invención 7
Polígono Industrial Los Olivos
28906 Getafe – Madrid
Tel.: 902/430758
Fax: 91/6652551
e-mail: support.es@kompernass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, (ALEMANIA)

www.kompernass.com

Evolución temporal de los programas

Programa número	1		2		3		4		5		6	
	Normal		**Pan blanco**		**Integral**		**Rápido**		**Dulce**		**Sin gluten**	
Tamaño del pan	700 gr	900 gr	700 gr	900 gr	700 gr	900 gr	700 gr	900 gr	700 gr	900 gr	700 gr	900 gr
Minutero automático (máx.)	13 horas	13 horas	13 horas	13 horas	13 horas	13 horas	-		13 horas	13 horas	13 horas	13 horas
Grado de tueste:	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Señal acústica para añadir los ingredientes	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Tiempo total en horas	**3:00**	**3:10**	**3:30**	**3:40**	**3:40**	**3:50**	**1:55**	**1:58**	**3:05**	**3:10**	**3:15**	**3:30**
	Los siguientes tiempos en minutos											
Amasar 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Dejar subir la masa 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Señal acústica (adición de ingredientes durante la segunda fase de amasado)	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Indicación de tiempo en la pantalla	a-prox. 2:20	a-prox. 2:23	a-prox. 2:27	a-prox. 2:30	a-prox. 3:06	a-prox. 3:10	a-prox. 1:37	a-prox. 1:40	a-prox. 2:31	a-prox. 2:28	a-prox. 2:48	a-prox. 2:53
Amasar 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Dejar subir la masa 2	35		30		55		15	15	35		50	
Dejar subir la masa 3	40		50		60		-	-	50		50	
Hornear	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Indicación de tiempo en la pantalla	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Mantener caliente	60		60		60		60		60		60	

Programa número.	7		8	9	10	11
	Express		Masa	Mermelada	Pastel	Hornear
Tamaño del pan	700 gr	900 gr	-	-	-	-
Minutero automático (máx.)	-	-	13 h.	-	13 h.	-
Grado de tueste:	✔	✔	-	-	✔	✔
Señal acústica para añadir los ingredien-tes	✔	✔	-	-	-	-
Tiempo total en horas	**0:59**	**1:15**	**1:30**	**1:20**	**1:28**	**1:00**
Los siguientes tiempos en minutos						
Amasar 1	11	12	20	-	15	-
Dejar subir la masa 1	-		-	15	8	-
Señal acústica (adición de ingredientes durante la segunda fase de amasado)	✔	✔	-	-	-	-
Indicación de tiempo en la pantalla	a-prox. 0:54	a-prox. 1:10	-	-	-	-
Amasar 2	-		-	45	-	-
Dejar subir la masa 2	-		30	-	-	-
Dejar subir la masa 3	10	20	40	20	-	-
Hornear	38	43	-	-	65	60
Indicación de tiempo en la pantalla	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Mantener caliente	60		-	-	60	60

Eliminación de fallos de la panificadora automática

¿Qué se debe hacer cuando el brazo amasador ⓫ se queda dentro del molde ❹ después del horneado?	• Introduzca agua caliente en el molde ❹ y gire el brazo amasador ⓫, para eliminar la costra.
¿Qué ocurre cuando el pan ya hecho permanece en el aparato?	• Con la función "mantener caliente" se asegura que el pan se mantendrá caliente y libre de humedad durante aprox. una hora. Si el pan permanece en la panificadora automática durante más de 1 hora, puede humedecerse.
¿Se puede lavar el molde ❹ en el lavavajillas?	• No. Por favor, enjuague el molde ❹ y el brazo amasador ⓫ con la mano.
¿Por qué no se mueve la masa aunque el motor está funcionando?	• Compruebe si el brazo amasador ⓫ y el molde ❹ están bien encajados.
¿Qué hacer si el brazo amasador ⓫ se queda metido en el pan?	• Retire el brazo amasador ⓫ con el extractor del brazo amasador ⓭.
¿Qué pasa si hay un corte de corriente durante el programa?	• En un corte de corriente de hasta 10 minutos la panificadora automática terminará el último programa iniciado.
¿Cuánto tiempo tarda en hornearse el pan?	• Por favor consulte los tiempos exactos de la tabla "Evolución temporal de los programas".
¿Qué tamaños de pan puedo preparar?	• Puede hornear en el molde ❹ los siguientes tamaños de pan: - pan de 700 gr de peso - pan de 900 gr de peso
¿Por qué no se puede utilizar leche fresca al hornear con retraso?	• Los productos frescos como la leche o los huevos se estropean si se dejan demasiado tiempo en el aparato.
El aparato tritura las pasas que se han añadido.	• Para evitar que se troceen los ingredientes como fruta o nueces, añádalos a la masa después de que suene la señal acústica.

¿Qué se debe hacer cuando sale humo de la zona de horneado ⓾ o de la rendija de ventilación ❻?	¡Retire la clavija de red inmediatamente! Deje que el aparato se enfríe, retire el molde ❹. Limpie la parte exterior del molde ❹, así como la zona de horneado ⓾, ya que probablemente el humo ha sido causado por la suciedad. Si no hay suciedad el la zona de horneado ⓾ ni en la parte exterior del molde ❹, no vuelva a encender el aparato. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
¿Qué ha sucedido si no se han mezclado los ingredientes correctamente o el pan no se ha horneado bien?	• El programa seleccionado es erróneo. • Se ha pulsado durante el funcionamiento la tecla Start/Stop Ⓓ. • Durante el funcionamiento ha habido un corte de corriente prolongado. • Se ha abierto la tapa del aparato ❷ varias veces durante el funcionamiento. • El brazo amasador ⓫ está bloqueado. Retire los ingredientes y no vuelva a utilizarlos. Retire el molde ❹ y compruebe si gira el eje de accionamiento ❺. Si esto no sucede, diríjase al servicio de atención al cliente.
¿Por qué aparece en la pantalla ❼ "H:HH" y no se puede iniciar el aparato?	• El aparato está todavía caliente debido al anterior proceso de horneado. Pulse la tecla Start/Stop Ⓓ hasta que aparezca en la pantalla ❼ la configuración básica. Deje enfriar el aparato con la tapa ❷ abierta durante aprox. 20 minutos. Después de esto el aparato puede ser utilizado como de costumbre.

INDICE PAGINA

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

SFORNAPANE AUTOMATICO KH 1172

Avvertenze di sicurezza ⚠

- Leggere integralmente il presente manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio!
- Pericolo di soffocamento! I bambini possono soffocare a causa dell'uso non conforme del materiale da imballaggio. Smaltire tale materiale subito dopo il disimballaggio o tenerlo lontano dalla portata dei bambini.
- Dopo il disimballaggio, controllare che la macchina per il pane non abbia subìto danni durante il trasporto. Se necessario rivolgersi al fornitore.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
- Non collocare l'apparecchio vicino a bruciatori, fornelli elettrici o altre fonti di calore.
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili, gas esplosivi e/o combustibili. Tenere l'apparecchio a una distanza minima di almeno 10 cm dagli altri oggetti.
- Non utilizzare la macchina per il pane per conservare alimenti o utensili.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecontrollo separato per azionare l'apparecchio.

⚠ *Pericolo d'incendio!*

- Assicurarsi che le feritoie di aerazione dell'apparecchio non siano ostruite.
- Prima della connessione alla rete elettrica, controllare la corrispondenza del tipo di corrente e della tensione di rete con i dati riportati sull'etichetta dell'apparecchio.
- Non coprire mai l'apparecchio con panni o altri materiali. Il calore e il vapore devono potersi disperdere liberamente. Se l'apparecchio viene coperto o viene a contatto con materiale infiammabile, come ad es. tende, si può sviluppare un incendio.
- Avviare un programma di cottura solo con lo stampo già inserito.
- Non collocare alcun oggetto sull'apparecchio e non coprirlo. Pericolo d'incendio!
- Non collocare mai pellicola di alluminio o altri oggetti metallici nella macchina per il pane. Ciò può dare luogo a un corto circuito. Pericolo d'incendio!
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza stampo o con lo stampo vuoto.

⚠ *Pericolo di scossa elettrica!*

- Prima di ogni utilizzo, controllare il cavo e la spina. Se il cavo di rete dell'apparecchio risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal centro di assistenza ai clienti autorizzato o da altro personale qualificato, per evitare pericoli.
- Non collocare il cavo di rete su angoli vivi o vicino a superfici o oggetti caldi. Il materiale isolante del cavo può danneggiarsi.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Se si utilizza un cavo di prolunga, la massima potenza del cavo ammessa deve corrispondere alla potenza della macchina per il pane.
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo dell'apparecchio e prima della pulizia dell'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e disinserire la spina di rete prima di rimuovere o sostituire parti di accessori.
- Non pulire l'apparecchio con spugne abrasive. La spugna potrebbe perdere particelle, che venendo a contatto con elementi elettrici potrebbero provocare il pericolo di scossa elettrica.


Non immergere la macchina per il pane nell'acqua o in altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!

⚠ *Attenzione! Danni all'apparecchio!*

- Utilizzare l'apparecchio solo all'interno di edifici.
- Non collocare mai l'apparecchio su o accanto al fornello a gas o elettrico o al forno bollente.
- L'impiego di accessori non consigliati dal produttore può dare luogo a danneggiamenti. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. In caso contrario, la garanzia decade.
- Questo apparecchio risponde alle relative disposizioni di sicurezza. Controlli, riparazioni e manutenzione tecnica devono essere effettuati solo da un rivenditore specializzato. In caso contrario, la garanzia decade.
- Non disinserire la spina dalla presa tirandola dal cavo di rete.

⚠ *Pericolo di lesioni!*

- Fare raffreddare l'apparecchio prima di rimuoverne le singole componenti.
- Posizionare il cavo di prolunga in modo da non costituire intralcio e ostacolo al passaggio.
- L'apparecchio è dotato di un cavo di rete corto per evitare il pericolo di inciampo e di incidenti.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Attenzione, la macchina per il pane si surriscalda. Toccare l'apparecchio solo quando è completamente raffreddato, oppure utilizzare delle presine.
- Non rimuovere mai lo stampo durante il funzionamento.
- Non spostare la macchina per il pane con lo stampo pieno di materiale bollente o liquido, come ad esempio confettura. Pericolo di ustioni!
- Non toccare mai i ganci rotanti da impasto durante l'uso.
- Disinserire la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio e prima di ogni pulizia.
- Chiudere sempre il coperchio durante il funzionamento.

Panoramica dell'apparecchio

1 Maniglia
2 Coperchio dell'apparecchio
3 Oblò
4 Stampo
5 Albero motore
6 Feritoie di aerazione
7 Display
8 Pannello di controllo
9 Programmi di cottura
10 Vano di cottura

Accessori

11 Gancio da impasto
12 Misurino
13 Accessorio per la rimozione del gancio da impasto
14 Cucchiaio misurino

 *Attenzione! Superficie bollente!*

Questo simbolo sulla macchina per il pane avverte del pericolo di ustioni.

Panoramica pannello di controllo

A Tasto Grado di doratura
B Tasto Peso del pane
Livello I: 700 g
Livello II: 900 g
C Tasti Tempo ▼ ▲
D Tasto Start/Stop
E Tasto Selezione programmi

Fornitura

Macchina per il pane KH 1172
Gancio da impasto
Stampo
Bicchiere misurino
Cucchiaio misurino
Accessorio per la rimozione dei ganci da impasto
Istruzioni per l'uso
Breve guida
Scheda di ordinazione
Ricettario

Uso conforme

Utilizzare la macchina per il pane Bifinett solo per la cottura del pane e la preparazione di marmellate/ confetture in ambito domestico.
Non utilizzare l'apparecchio per asciugare alimenti o oggetti. Non utilizzare la macchina per il pane all'aperto.
Usare solo accessori consigliati dal produttore. Gli accessori non raccomandati possono danneggiare l'apparecchio.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~50 Hz
Potenza assorbita:	600 Watt

Caratteristiche

Con la macchina per il pane è possibile cuocere il pane secondo i propri gusti.

- Si può scegliere fra 11 diversi programmi.
- È possibile utilizzare preparati per la cottura.
- Si può impastare la pasta per il pane e cuocere la marmellata.

Prima del primo impiego

Smaltimento del materiale di imballaggio
Disimballare l'apparecchio, eliminare i fissaggi per il trasporto e smaltire il materiale di imballaggio in base alle norme locali.

Prima pulizia
Prima della messa in funzione, pulire lo stampo ❹, il gancio da impasto ⓫ e la superficie esterna della macchina per il pane con un panno pulito e umido. Non usare spugne o prodotti abrasivi. Rimuovere la pellicola protettiva dal display ❼.

Riscaldamento

Rispettare il seguente suggerimento relativo alla prima messa in funzione:

⚠ *Pericolo d'incendio!*

Non fare riscaldare la macchina per il pane per oltre 5 minuti con lo stampo vuoto ❹. Ciò provoca il rischio di surriscaldamento.

ⓘ *Suggerimento:*

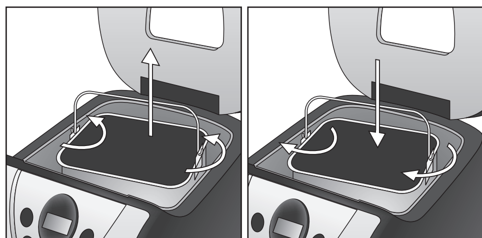
per il primo riscaldamento, inserire nell'apparecchio esclusivamente lo stampo ❹ vuoto. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ❷. Selezionare il programma Cottura, come descritto al capitolo „Cottura del pane", e premere il tasto Start/Stop Ⓓ per riscaldare l'apparecchio per 5 minuti.
Dopo 5 minuti, premere il tasto Start/Stop Ⓓ, fino all'emissione di un segnale acustico, per interrompere il procedimento. Poiché gli elementi riscaldanti sono leggermente ingrassati, alla prima messa in funzione si può manifestare una lieve formazione di odore. Si tratta di fumi innocui che scompaiono dopo breve tempo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

Fare raffreddare completamente l'apparecchio e pulire ancora una volta lo stampo ❹, il gancio da impasto ⓫ e la superficie esterna della macchina per il pane con un panno umido pulito.

Prima della cottura

Estrazione e inserimento dello stampo

Per estrarre lo stampo ❹ (ill. 1):
Ruotare leggermente lo stampo ❹ in senso antiorario, fino a poterlo sollevare dalla macchina per il pane (marcatura "REMOVE ◁" nel vano di cottura ❿).
Per inserire lo stampo ❹ (ill. 2):
Inserire lo stampo ❹ in modo leggermente obliquo sul motore. Ruotare leggermente lo stampo ❹ in senso orario, fino a ottenere l'inserimento corretto dello stampo ❿. (marcatura " ▷ LOCK" nel vano cottura ❿).



Ill. 1: Estrazione Ill. 2: Impiego

Consigli di cottura

Per un procedimento di cottura riuscito, tenere presenti i seguenti fattori:

- Prelevare lo stampo ❹ dall'alloggiamento prima di inserire gli ingredienti. Se gli ingredienti cadono nel vano di cottura ❿, il calore della serpentina può dare luogo a un incendio
- Inserire gli ingredienti nello stampo ❹ sempre secondo la sequenza indicata.
- Tutti gli ingredienti devono essere riscaldati a temperatura ambiente, per garantire una lievitazione ottimale.
- Controllare l'esatta quantità degli ingredienti. Utilizzare ad esempio il misurino accluso ⓬. Con le scale graduate del misurino ⓬ espresse in millilitri (ml) e once (oz) si possono misurare gli ingredienti con unità di misura diverse. Anche il minimo cambiamento della quantità indicata nella ricetta può influire sul risultato della cottura.

⚠ *Pericolo d'incendio!*

Non utilizzare mai quantità maggiori rispetto a quelle indicate. Una quantità eccessiva di impasto potrebbe traboccare dallo stampo ❹ e cadere sulle serpentine bollenti, causando un incendio.

Pannello di controllo

Display ❼

Impostazione di base
L'impostazione di base viene visualizzata non appena si collega l'apparecchio alla rete di corrente. Questo messaggio segnala che l'apparecchio è pronto per l'uso. Esso corrisponde al programma Normale:

- Nel display ❼ compare „1 3:10". L'„1" indica in quale programma ci si trova, „3:10" è la durata del programma in ore e minuti.
- La posizione delle due frecce sul margine superiore del display ❼ indica il grado di doratura selezionato (freccia sinistra) e il peso (freccia destra). L'impostazione di base dopo l'accensione è: peso del pane 900 g e „Grado di doratura medio".

Durante il funzionamento, il decorso del programma può essere letto sull'indicazione del tempo che scorre a ritroso nel display ❼.

Ⓐ Tasto Grado di doratura

Selezionare il grado di doratura desiderato con il tasto Grado di doratura Ⓐ: CHIARO - MEDIO -SCURO .

Questa funzione non si può utilizzare per i programmi 8. Impasto, e 9. Marmellata.

Ⓑ Tasto Peso del pane

Con il tasto Peso del pane Ⓑ si può variare il peso del pane:
per un peso minore del pane, di 700 g
per un peso maggiore del pane, di 900 g

Questa funzione non si può utilizzare per i programmi 8. Impasto, 9. Marmellata, 10. Torta e 11. Cottura.

Ⓒ Tasti Tempo ▼ ▲

Con i tasti Tempo è possibile avviare il programma con un tempo ritardato.

Suggerimenti:

- I programmi che possono essere avviati con un ritardo temporale sono indicati nella tabella „Decorso temporale dei programmi".
- I programmi Rapido, Express e Marmellata non possono essere avviati con un ritardo temporale.

Per ulteriori informazioni v. il capitolo „Ritardo temporale/Funzione Timer".

Ⓓ Tasto Start/Stop

- Per avviare e terminare il programma premere il tasto Start/Stop Ⓓ.
- Non appena viene premuto il tasto Start/Stop Ⓓ, i due punti dell'orario lampeggiano.
- Con il tasto Start/Stop Ⓓ si può interrompere il programma in ogni posizione: tenere premuto il tasto Start/Stop Ⓓ fino all'emissione di un segnale acustico. Nel display ❼ compare l'impostazione principale. Se si desidera utilizzare un altro programma, selezionarlo con il tasto Selezione programmi Ⓔ.

Ⓔ Tasto Selezione programmi

Premere il tasto Selezione programmi Ⓔ, per passare a uno dei vari programmi descritti dettagliatamente nella tabella „Decorso temporale dei programmi". Utilizzare i programmi per le seguenti preparazioni:

1. Programma Normale

Per pane bianco e pane di farine miste contenente principalmente farina di segale e di frumento.
Il pane ha una consistenza compatta. La doratura del pane si regola con il tasto Grado di doratura Ⓐ.

2. Programma Pane bianco

Per la preparazione rapida di pane bianco particolarmente morbido.

3. Programma Integrale

Per pane con farine più sostanziose, come ad es. la farina di grano integrale e di segala. Il pane diventa più compatto e più pesante.

4. Programma Rapido

Per la preparazione rapida di pane bianco e misto.

5. Programma Dolce

Per pani con ingredienti contenenti succhi di frutta, fiocchi di noce di cocco, uvetta, frutta secca, cioccolata o zuccheri aggiunti. Con una fase di lievitazione più lunga il pane diventa più leggero e friabile.

6. Programma Senza glutine

Per pani ottenuti da farine e preparati per panificazione senza glutine. Le farine senza glutine necessitano di tempi più lunghi per l'assorbimento dei liquidi e hanno caratteristiche di lievitazione diverse.

7. Programma Express

L'impasto nel programma Express si ottiene molto più rapidamente e il pane risulta quindi più compatto e meno morbido. Non è possibile selezionare il tempo. Per questo programma utilizzare sempre liquidi riscaldati a ca. 50° C/122° F. Questo programma è il più rapido di tutti.

8. Programma Impasto (impastare)

Per la preparazione di pasta lievitata per panini, pizza o pani a treccia. Con questo programma non si attiva il ciclo di cottura.

9. Programma Marmellata

Per la produzione di marmellate, confetture, gelatine e composte di frutta.

10. Programma Torta

Gli ingredienti, con questo programma, vengono impastati, fatti lievitare e cotti. Per questo programma utilizzare lievito in polvere.

11. Programma Cottura

Per la ricottura di pani troppo chiari o non sufficientemente cotti, o di impasti già pronti. Questo programma non prevede i processi di impasto e di riposo.
Il pane viene mantenuto caldo per un'ora dopo la fine del ciclo di cottura. In tal modo si evita che il pane si inumidisca eccessivamente.
Il programma 11 cuoce il pane per 60 minuti.
Per anticipare il termine del programma "Cottura" premere il tasto Start/Stop **D**, fino all'emissione di un lungo segnale acustico. Per spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica.

ⓘ *Suggerimento:*

il programma Cottura non può essere avviato prima che l'apparecchio si sia raffreddato. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio prima di rimettere a cuocere il pane.

Funzioni della macchina per il pane

Funzione segnale acustico

Il segnale acustico risuona
- premendo tutti i tasti di programma
- nei programmi da 1 a 7, per indicare che è possibile aggiungere cereali, frutta, noci o altri ingredienti,
- al termine del programma
- durante la fase di riscaldamento al termine del programma di cottura risuonano vari segnali acustici di seguito.

Funzione di ripetizione

In caso di interruzione di corrente di durata superiore ai 10 minuti, è necessario riavviare la macchina per il pane. Ciò è possibile solo se l'impasto, al momento dell'interruzione del programma, non ha superato la fase di lavorazione.
In caso contrario, bisogna ricominciare tutto da capo! In caso di interruzione di corrente di durata inferiore ai 10 minuti, il programma viene continuato automaticamente al punto giusto (v. capitolo „Funzione di memoria").

Funzione di memoria

Dopo un'interruzione di corrente di circa 10 minuti, il programma viene continuato automaticamente dallo stesso punto alla riaccensione della macchina. Questa funzione di memoria è stata progettata per un'interruzione di corrente.

ⓘ *Suggerimento:*

premendo il tasto Start/Stop **D** si termina il programma definitivamente. Il programma non può più essere continuato.

Messaggi di errore

- Se sul display ❼ compare „HHH“ dopo l'avvio del programma, significa che la temperatura della macchina per il pane è ancora troppo alta. Fermare il programma e staccare la spina dalla presa di corrente. Aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ e fare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
- Se non si riesce ad avviare alcun nuovo programma non appena la macchina per il pane ha concluso un programma precedente, significa che essa è ancora troppo calda. In tal caso, il display passa automaticamente all'impostazione di base (Programma 1). Aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ e fare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

ⓘ ***Suggerimento:***
l'apparecchio non può essere avviato prima di essersi raffreddato.

- Se il display ❼ mostra „EEE“ dopo l'avvio del programma, spegnere e riaccendere la macchina per il pane, staccando la spina dalla presa e reinserendola subito dopo. Se il messaggio di errore continuasse a comparire, rivolgersi al servizio clienti.

Cottura del pane

Aggiunta degli ingredienti

- Inserire il gancio per impasto ⓫ sull'albero di trasmissione ❺.
- Versare gli ingredienti nello stampo ❹. Gli ingredienti devono essere versati nello stampo ❹ nella sequenza indicata dalla ricetta. Impedire che si depositi dello sporco all'esterno dello stampo ❹.

Inserimento dello stampo

Inserire lo stampo ❹ in modo leggermente obliquo sul motore. Ruotare leggermente lo stampo ❹ in senso orario, fino a ottenere l'inserimento corretto dello stampo ❿. (marcatura “▷ LOCK” nel vano cottura ❿).

Accensione

- Inserire la spina in una presa provvista di fusibile e installata a norma.

Selezione del programma

- Selezionare il programma desiderato con il tasto Selezione programmi Ⓔ.
- Selezionare il grado di doratura desiderato con il tasto Grado di doratura Ⓐ.
- Selezionare il peso del pane desiderato con il tasto Peso del pane Ⓑ.
- Per avviare immediatamente il programma, premere il tasto Start/Stop Ⓓ.

Ritardo temporale/funzione timer

- Selezionare il programma desiderato con il tasto Selezione programmi Ⓔ.
- Selezionare il grado di doratura desiderato con il tasto Grado di doratura Ⓐ.
- Selezionare il peso del pane desiderato con il tasto Peso del pane Ⓑ.
- Con i tasti Tempo Ⓒ è possibile ritardare l'avvio del programma.
- Nel tempo automaticamente inserito per il rispettivo programma, aggiungere le ore e i minuti dopo cui il programma dev'essere terminato. Tenere presente eventualmente il tempo di riscaldamento di un'ora (dopo il termine del procedimento di cottura!)

Con l'ausilio del ritardo temporale, il programma può essere terminato entro un massimo di 13 ore dall'inizio.

⚠ *Attenzione!*

Prima di cuocere un determinato tipo di pane con il ritardo temporale, provare prima una volta la ricetta osservandola, per assicurarsi che il rapporto degli ingredienti sia giusto, che l'impasto non sia troppo denso o troppo liquido o la quantità sia eccessiva e provochi la fuoriuscita dell'impasto. Pericolo d'incendio!

Esempio

Un normale pane misto con grado di doratura medio e peso maggiore dev'essere cotto in un momento successivo. Selezionare a tale scopo prima il programma 1 Ⓔ, grado di doratura medio Ⓐ e il peso di pane da 900 g Ⓑ (peso maggiore del pane). Ipotizziamo che siano le 8:00 e si desideri avere il pane pronto alle 17:30, cioè dopo 9 ore e 30 minuti. Premere i tasti Tempo Ⓒ fino alle 9:30, poiché si tratta di un lasso di tempo di nove ore e 30 minuti fra „adesso" (ore 8:00) e il momento del completamento. In caso di cottura ritardata, non utilizzare alimenti facilmente deteriorabili, come latte, uova, frutta, yogurt, cipolle, ecc.!

- Per avviare immediatamente il programma, premere il tasto Start/Stop Ⓓ.

Miscela e impasto

La macchina per il pane mescola e lavora l'impasto per il tempo previsto dal programma di cottura (v. tabella).

Suggerimento: dopo una fase di impasto di 5 minuti, controllare la consistenza dell'impasto. L'impasto deve essere un composto morbido e ben amalgamato. Se risultasse troppo asciutto, aggiungere un po' di liquido. Se risultasse troppo umido, aggiungere un po' di farina (da 1/2 - a 1 cucchiaino da tè una o più volte, a seconda della necessità).

Suggerimento: se si preleva il gancio da impasto ⓫ dopo l'ultimo procedimento di lavorazione dell'impasto, il pane non si romperà nel rimuoverlo dallo stampo ❹. A tale scopo è necessario interrompere il programma di cottura.

- Per interrompere il programma di cottura, disinserire la spina dalla presa. Non premere il tasto Start/Stop Ⓓ.
- Aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ e prelevare lo stampo ❹.
  Con le mani infarinate è possibile prelevare l'-impasto e rimuovere il gancio ⓫.
- Ricollocare l'impasto nello stampo ❹, reintrodurre lo stampo nell'apparecchio e chiudere il coperchio ❷.
- Inserire la spina in una presa di corrente. Il programma di cottura verrà proseguito automaticamente.

ⓘ *Suggerimento:*

l'interruzione non deve superare i 10 minuti! In caso contrario, il programma di cottura non verrà proseguito.

Lievitazione

Dopo l'ultima lavorazione, la macchina per il pane crea automaticamente la temperatura ottimale per la lievitazione dell'impasto. Durante questo periodo di tempo, il coperchio dell'apparecchio ❷ deve assolutamente restare chiuso.

Cottura

⚠ *Pericolo di ustioni!*

Non aprire mai il coperchio dell'apparecchio ❷ durante il procedimento di cottura.

ⓘ *Avvertenza*

Non aprire il coperchio dell'apparecchio ❷ durante il procedimento di cottura. Il pane può sgonfiarsi.

La macchina per il pane regola la temperatura e il tempo di cottura automaticamente. Se al termine del procedimento di cottura il pane fosse ancora troppo bianco, ricuocerlo con il programma Cottura.

- Premere il tasto Start/Stop Ⓓ fino all'emissione di un segnale acustico e fare raffreddare l'apparecchio con il coperchio ❷ aperto.
- Premere più volte il tasto Selezione programmi Ⓔ, per selezionare il programma.
- Per avviare immediatamente il programma di ricottura, premere il tasto Start/Stop Ⓓ.
- Se si raggiunge il grado di doratura desiderato, premere il tasto Start/Stop Ⓓ fino all'emissione di un segnale acustico, per arrestare la cottura.

Riscaldamento

Al termine del procedimento di cottura risuona più volte un segnale acustico a indicare che il pane o l'alimento può essere prelevato. Nel display ❼ compare „0:00“. Nel contempo, si avvia un tempo di riscaldamento di un'ora. Sono esclusi i programmi Impasto e Marmellata.

Termine del programma

⚠ *Avviso*

Prima di aprire il coperchio dell'apparecchio ❷, staccare la spina dalla presa, per impedire un'accensione indesiderata dell'apparecchio. Pericolo di lesioni!

⚠ *Avviso*

In caso di mancato utilizzo, staccare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica, per evitare pericoli derivanti da cortocircuito, temporale o oscillazioni di tensione.

- Al termine del programma, prelevare lo stampo ❹ con l'aiuto delle presine.

⚠ *Avviso*

Utilizzare sempre delle presine per rimuovere lo stampo ❹ dalla macchina per il pane.

- Rovesciare lo stampo ❹ e se il pane non si stacca subito, spostare l'albero motore ❺ dal basso alcune volte avanti e indietro, fino a ottenere il distacco del pane.

Se il gancio da impasto ⓫ è ancora incastrato nel pane, utilizzare l'apposito accessorio di rimozione del gancio da impasto ⓭:

- inserirlo sul lato inferiore del pane ancora caldo nell'apertura rotonda del gancio da impasto ⓫ e angolare l'accessorio per la rimozione del gancio da impasto ⓭ al margine inferiore del gancio da impasto ⓫.
- Estrarre cautamente verso l'alto il gancio da impasto ⓫ con l'accessorio di rimozione del gancio da impasto ⓭. In tal modo si può vedere in quale punto del pane si trova l'ala del gancio di cottura ⓫.
- Tagliare leggermente il pane in questo punto ed estrarre il gancio da impasto ⓫.

⚠ *Avvertenza*

Non usare oggetti metallici che possono graffiare il rivestimento antiaderente.
Dopo aver prelevato il pane lavare subito lo stampo ❹ con acqua calda. In tal modo si impedisce il blocco del gancio da impasto ⓫ all'albero motore ❺.

Fare raffreddare il pane per 15-30 minuti, prima di consumarlo.

⚠ *Attenzione!*

Prima di affettare il pane accertarsi sempre che non sia presente alcun gancio da impasto ⓫ nell'impasto. Il gancio da impasto ⓫ potrebbe danneggiarsi.

Pulizia e cura

⚠ *Avviso*

Prima di ogni pulizia, staccare la spina dalla presa e fare raffreddare completamente l'apparecchio. Proteggere l'apparecchio da spruzzi e umidità, che potrebbero causare scosse elettriche.
Osservare al riguardo anche le avvertenze di sicurezza.

⚠ *ATTENZIONE*

Le parti dell'apparecchio e degli accessori non sono idonee al lavaggio in lavastoviglie!

Alloggiamento, coperchio, vano di cottura

- Rimuovere tutti i residui nello spazio di cottura ⑩ con un panno umido oppure con una spugna morbida leggermente inumidita.
- Anche l'alloggiamento e il coperchio devono essere ripuliti con un panno o una spugna umidi. Asciugare bene la parte interna.

Stampo e gancio da impasto

Le superfici dello stampo ❹ e il gancio da impasto ⓫ sono provvisti di rivestimento antiaderente.
Per la pulizia non usare detergenti aggressivi, prodotti abrasivi o oggetti che possono graffiare le superfici.

A causa dell'umidità e del vapore, l'aspetto delle superfici può cambiare nel corso del tempo. Questo non danneggia la capacità di funzionamento e non influisce negativamente sulla qualità.

Prima della pulizia prelevare lo stampo ❹ e il gancio da impasto ⓫ dal vano di cottura ⑩. Pulire l'esterno dello stampo ❹ con un panno umido.

⚠ *ATTENZIONE*

Non immergere mai lo stampo ❹ in acqua o in altri liquidi. Ciò arrecherebbe danni irreparabili allo stampo ❹.
Pulire l'interno dello stampo ❹ con acqua saponata calda.
Se i ganci da impasto ⓫ sono incrostati e difficilmente staccabili, riempire lo stampo ❹ di acqua bollente, lasciandovela per circa 30 minuti.

Se il supporto di inserimento del gancio da impasto ⓫ è intasato, è possibile pulirlo con cautela utilizzando un bastoncino di legno.
Per la pulizia della macchina per il pane non usare detergenti chimici o diluenti.

Accessori

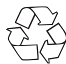
Pulire gli accessori (misurino ⓬, cucchiaio misurino ⓮ e accessorio per la rimozione del gancio da impasto ⓭) in soluzione saponata delicata e risciacquare accuratamente.
Per la pulizia, non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Essi potrebbero danneggiare gli accessori.

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Il presente prodotto è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.
Rispettare le norme attualmente in vigore.
In caso di dubbio, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce. La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

(IT) **Kompernass Service Italia**
Corso Lino Zanussi 11
33080 Porcia (PN)
Tel.: 0434/1851001
Fax: 0434/1851001
e-mail: support.it@kompernass.com

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Decorso temporale dei programmi

Programma n.	**1**		**2**		**3**		**4**		**5**		**6**	
	Normale		**Pane bianco**		**Integrale**		**Rapida**		**Dolce**		**Senza glutine**	
Dimensioni del pane	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g
Timer (max.)	13 ore	13 ore	13 ore	13 ore	13 ore	13 ore	-		13 ore	13 ore	13 ore	13 ore
Grado di doratura:	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Segnale acustico aggiunta di ingredienti	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Tempo complessivo espresso in ore.	**3:00**	**3:10**	**3:30**	**3:40**	**3:40**	**3:50**	**1:55**	**1:58**	**3:05**	**3:10**	**3:15**	**3:30**
	Tutte le successive indicazioni del tempo espresse in minuti											
Lavorazione 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Lievitazione 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Segnale acustico (aggiunta di ingredienti durante la seconda fase di impasto)	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Indicazione del tempo nel display	ca. 2:20	ca. 2:23	ca. 2:27	ca. 2:30	ca. 3:06	ca. 3:10	ca. 1:37	ca. 1:40	ca. 2:31	ca. 2:28	ca. 2:48	ca. 2:53
Lavorazione 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Lievitazione 2	35		30		55		15	15	35		50	
Lievitazione 3	40		50		60		-	-	50		50	
Cottura	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Indicazione del tempo nel display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Riscaldamento	60		60		60		60		60		60	

Programma n.	**7**		**8**	**9**	**10**	**11**
	Express		**Impasto**	**Marmellata**	**Torta**	**Cottura**
Dimensioni del pane	700 g	900 g	-	-	-	-
Timer (max.)	-	-	13 ore	-	13 ore	-
Grado di doratura:	✔	✔	-	-	✔	✔
Segnale acustico aggiunta di ingredienti	✔	✔	-	-	-	-
Tempo complessivo espresso in ore.	**0:59**	**1:15**	**1:30**	**1:20**	**1:28**	**1:00**
Tutte le successive indicazioni del tempo espresse in minuti						
Lavorazione 1	11	12	20	-	15	-
Lievitazione 1	-		-	15	8	-
Segnale acustico (aggiunta di ingredienti durante la seconda fase di impasto)	✔	✔	-	-	-	-
Indicazione del tempo nel display	ca. 0:54	ca. 1:10	-	-	-	-
Lavorazione 2	-		-	45	-	-
Lievitazione 2	-		30	-	-	-
Lievitazione 3	10	20	40	20	-	-
Cottura	38	43	-	-	65	60
Indicazione del tempo nel display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Riscaldamento	60		-	-	60	60

Eliminazione dei guasti macchina per il pane

Che fare se il gancio da impasto ⓫ resta incastrato nello stampo ❹ dopo la cottura?	• Riempire lo stampo ❹ con acqua bollente e ruotare il gancio da impasto ⓫, per sciogliere le incrostazioni.
Cosa succede se il pane pronto rimane nella macchina?	• Con la „Funzione riscaldamento“ si assicura il riscaldamento e la protezione dall'umidità del pane per circa un'ora. Dopo oltre un'ora nella macchina, il pane potrebbe inumidirsi.
Lo stampo ❹ è lavabile in lavastoviglie?	• No. Lavare a mano lo stampo ❹ e il gancio da impasto ⓫.
Perché l'impasto non viene amalgamato sebbene il motore sia in funzione?	• Controllare che il gancio di cottura ⓫ e lo stampo ❹ siano inseriti correttamente.
Che cosa fare se il gancio da impasto ⓫ resta incastrato nel pane?	• Rimuovere il gancio da impasto ⓫ con l'accessorio di rimozione del gancio da impasto ⓭.
Cosa succede se viene a mancare la corrente durante il corso di un programma?	• In caso di interruzione di corrente inferiore ai 10 minuti, la macchina per il pane porterà a termine il programma eseguito per ultimo.
Quanto tempo dura la cottura del pane?	• Ottenere i tempi precisi dalla tabella „Decorso temporale dei programmi“.
Quali grandezze di pane si possono cuocere?	• Con lo stampo ❹ si possono cuocere pani delle seguenti dimensioni: - Pane dal peso di 700 g - Pane dal peso di 900 g
Perché non posso utilizzare il latte fresco nella cottura a tempo ritardato?	• I prodotti freschi come latte o uova vanno a male se restano troppo a lungo nell'apparecchio.
L'apparecchio taglia l'uvetta aggiunta.	• Per evitare che ingredienti come la frutta o le noci vengano spezzettati, aggiungerli all'impasto solo dopo il segnale acustico.

Che cosa fare se fuoriesce fumo dal vano di cottura ⑩ o dalle feritoie di aerazione ⑥?	• Staccare subito la spina! Fare raffreddare l'apparecchio, prelevare lo stampo ④. Pulire l'esterno dello stampo ④, il vano di cottura ⑩, poiché il fumo è stato probabilmente provocato dallo sporco. Se non c'è sporco nel vano di cottura ⑩ o all'esterno dello stampo ④, non riaccendere più l'apparecchio. Contattare il centro di assistenza.
Che cosa è successo se gli ingredienti non sono stati mescolati correttamente o il pane non si è cotto bene?	• È stato selezionato il programma sbagliato. • Durante il funzionamento si è premuto il tasto Start/Stop Ⓓ. • Durante il funzionamento si è verificata una lunga interruzione di corrente. • Il coperchio dell'apparecchio ② è stato aperto più volte durante il funzionamento. • Il gancio da impasto ⑪ è bloccato. Rimuovere gli ingredienti e non riutilizzarli. Rimuovere lo stampo ④ e controllare che l'albero motore ⑤ giri. Se non funziona, rivolgersi al centro di assistenza.
Perché il display ⑦ mostra „H:HH" e l'apparecchio non si avvia?	• L'apparecchio è ancora troppo caldo a causa del precedente procedimento di cottura. Premere il tasto Start/Stop Ⓓ fino alla comparsa nel display ⑦ dell'impostazione principale. Fare raffreddare l'apparecchio con il coperchio ② aperto per ca. 20 minuti. È quindi possibile utilizzare l'apparecchio come di consueto.

CONTENT PAGE

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

AUTOMATIC BREAD MACHINE KH 1172

Safety instructions ⚠

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Risk of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- After unpacking, check the appliance for damage that may have occurred during transportation. In the event of damages, contact the supplier.
- Place the appliance on a dry, level and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance close to a gas burner, electric stove or other sources of heat.
- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/inflammable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ *Risk of fire!*

- Ensure that the ventilation slots of the appliance cannot be blocked at any time.
- Before plugging the appliance in, check to ensure that the electricity type and mains voltage tally with the information on the type plate.
- NEVER cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in the appliance.
- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during use. Risk of fire!
- NEVER lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. Risk of fire!
- NEVER use the appliance without a baking mould or with an empty one.

⚠ *Risk of electric shock*

- Always check the power cable and plug before use. To reduce potential risks in the event of damage to the power cable, arrange for it to be examined and repaired as soon as possible by the manufacturer, by Customer Services or by a similarly qualified person.
- Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- To avoid potentially fatal risks, arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads.
  Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.


NEVER place the Bread Baking Machine in water or other liquids. Risk of electric shock!

⚠ *CAUTION! Potential Appliance Damage!*

- Only use the appliance inside buildings.
- NEVER place the appliance on or close to a gas or electric cooker or a hot oven.
- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Improper usage invalidates all claims under the warranty.
- This appliance complies with all relevant safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. The warranty will become void in cases of non-compliance.
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the the plug itself from the socket.

⚠ *Risk of personal injury!*

- Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- Place an extension cable in such a way that no one can be tripped over by it or anyone can inadvertently pull on it.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is fitted with a short power cable.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Caution: The bread maker becomes very hot. Do not touch the appliance until it has cooled down, or, if need be, use oven gloves.
- NEVER remove the baking mould during use.
- DO NOT transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains fluid or hot contents, e.g. jams. Risk of Burns!
- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading hook.
- When not in use, and before cleaning the appliance, remove the power cable from the plug.
- Always close the lid when the machine is in use.

Appliance Overview

❶ Handle
❷ Appliance lid
❸ Viewing window
❹ Baking mould
❺ Drive shaft
❻ Ventilation slots
❼ Display
❽ Control panel
❾ Baking programmes
❿ Baking space

Accessories

⓫ Kneading hook
⓬ Measuring beaker
⓭ Kneading hook remover
⓮ Measuring spoon

 *CAUTION! Hot surfaces!*

This symbol on your Bread Baking Machine warns you of the risk of burns.

Overview - Control panel

Ⓐ Button - Browning Level
Ⓑ Button - Bread Weight
Level I: 700 g
Level II: 900 g
Ⓒ Button - Time ▼ ▲
Ⓓ Button - Start/Stop
Ⓔ Button - Programme selection

Items supplied

Bread Baking Machine KH 1172
Kneading hook
Baking mould
Measuring beaker
Measuring spoon
Kneading paddle remover
Operating Instructions
Concise instruction sheet
Order card
Recipe Book

Intended use

Use your Bifinett Bread Baking Machine only in domestic areas and only for baking bread or making jams and marmalades.
Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the bread machine outdoors.
Use only the ancillaries recommended by the manufacturer. Accessories not recommended may cause damage to the appliance.

Technical data

Rated voltage:	220-240V~50Hz
Power consumption :	600 Watt

Characteristics

With this Bread Baking Machine you have the possibility to bake bread according to your personal taste.

- You can choose from 11 different baking programmes.
- You can employ ready-to-use baking mixtures.
- You can knead dough for bread rolls and make jams.

Before the First Use

Disposal of the packaging material
Unpack your appliance, remove all transportation restrainers and dispose of the packaging material as per the current regulations for your locality.

Initial cleaning
Wipe the baking mould ❹, kneading hook ⓫ and upper surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth before taking it into use for the first time. Do not use abrasive sponges or cleaning powders. Remove the protective foil from the display panel ❼.

Pre-heating

Please take note of the following details regarding the first usage:

⚠ *Risk of fire!*

Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ❹. There is a real danger of it overheating.

ⓘ *Note:*

For the first heating up ONLY, place the empty baking mould ❹ into the appliance. Close the appliance lid ❷. Select the programme Bake, as described in the chapter "Baking bread", and press the button Start/Stop Ⓓ to warm up the appliance for 5 minutes. After 5 minutes, press the button Start/Stop Ⓓ until a signal tone is heard, this will terminate the procedure. As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting the appliance into operation. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

Allow the appliance to cool down completely and once again wipe the baking mould ❹, kneading hook ⓫ and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.

Before baking

Removing and replacing the baking mould

To take out the baking mould ❹ (Fig.1):
Turn the baking mould ❹ slightly in an anti-clockwise direction, until you can lift it out of the Bread Baking Machine (Marking “REMOVE ◁” in the baking space ❿).
To replace the baking mould ❹ (Fig. 2):
Place the baking mould ❹ slightly slanting on the drive shaft. Turn the baking mould ❹ lightly in a clockwise direction, until it is sitting correctly in the baking space ❿. (Marking “ ▷ LOCK” in the baking space ❿).

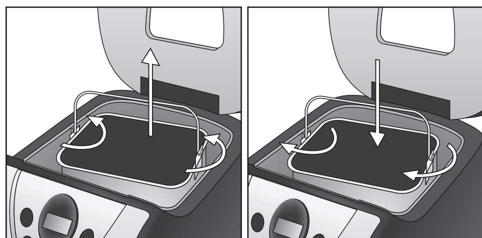


Fig. 1: To remove : Fig. 2: To replace

Tips for baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

- Remove the baking mould ❹ from the housing before filling it with ingredients. Should ingredients fall into the baking space ❿, a fire may be caused by them burning on the heating elements.
- Place ingredients into the baking mould ❹ in the sequence specified.
- To ensure an optimal rising result from the yeast, all ingredients should be at room temperature.
- Measure the ingredients precisely. For this use, for example, the supplied measuring beaker ⓬. With the scales on the measuring beaker ⓬ being in Milliliter (ml) and Ounces (oz) you can measure ingredients in various measurement units. Even seemingly negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

⚠ *Risk of fire!*

NEVER use quantities larger than those specified. If there is too much dough, some could spill over the baking mould ❹, drop onto the hot heating elements and cause a fire.

Control panel

Display ❼

Basic adjustments
The default adjustments are shown as soon as the appliance is connected to a power source. This display signalises operational readiness. It corresponds to the programme Basic:

- In the display appears ❼ "1 3:10". The "1" indicates which programme is currently selected, "3:10" is the programme duration in hours and minutes.
- The positions of the two arrows on the upper edge of the display ❼ give information about the selected level of browning (left arrow) and the volume (right arrow). The default adjustments when switching on are: Bread weight 900 g and "Medium browning level".

During use, the programme progress can be read off from the backwards running time countdown in the display ❼.

Ⓐ Button - Browning Level

With the Browning Level Ⓐ button you can determine the preferred level of browning: LIGHT - MEDIUM -DARK.

This function cannot be activated with the programmes 8. Dough and 9. Jam.

Ⓑ Button - Bread Weight

With the Bread Weight Ⓑ button you can vary the bread weight:

For a smaller bread weight of 700 g

For a larger bread weight of 900 g

This function cannot be activated with the programmes 8. Dough, 9. Jam, 10. Cake and 11. Bake.

Ⓒ Button - Time ▼ ▲

With the button Time your can start the programme after a time delay.

ⓘ *Tips:*

- The programmes that can be started with a time delay are listed in the table "Programme time periods".
- The programmes Fast, Express, and Jam cannot be started with a time delay.

For further information see the chapter "Time delay/ Timer function".

Ⓓ Button - Start/Stop

- To start and stop the programme, press the button Start/Stop Ⓓ.
- As soon as the button Start/Stop Ⓓ is pressed, the double-point between the time display starts to blink.
- With the button Start/Stop Ⓓ you can break off the programme in any position: Hold the button Start/Stop Ⓓ pressed down until a signal tone is heard. In the display ❼ the default settings appear. Should you wish to use a different programme, select it with the button Programme selection Ⓔ.

Ⓔ Button - Programme selection

Press the button Programme selection Ⓔ, to switch through the various programmes described in detail in the table "Programme time periods". Use the programmes for the following preparations:

1. Programme Basic

For white and mixed-flour breads, comprising predominantly wheat and rye. The bread has a compact consistency. Set the browning of the bread with the Browning Level Ⓐ button.

2. Programme French

For preparation of an especially loose white bread.

3.Programme Wholewheat

For breads made from robust flours, e.g. whole wheat flour and whole rye flour. The bread will be more compact and heavy.

4. Programme Fast

For the fast preparation of white and mixed-flour bread.

5. Programme Sweet

For breads with ingredients like fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruit, chocolate or additional sugar. By means of an extended rising phase the bread is lighter and airier.

6. Programme Gluten free

For breads made of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the absorption of liquids and have differing rising properties.

7. Programme Express

Dough in the programme Express rises appreciably less and the breads are therefore compacter and less loose. A time preselect is not possible. In this programme please always use fluids warmed up to approx. 50°C/122 °F. This programme is the fastest of all of the baking programmes.

8. Programme Dough (kneading)
For the preparation of yeast dough for buns, pizza or plaits. In this Programme no baking is done.

9. Programme Jam
For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

10. Programme Cake
In this programe the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

11. Programme Bake
For the after-baking of breads that are not brown enough, not baked through or ready-made dough. All kneading and rising processes are dispensed with in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist.
Programmme 11 bakes the bread for 60 minutes. To terminate the programme "Bake" prematurely, press the Start/Stop D button until a long signal tone is heard. To switch the appliance off, remove the plug from the wall power socket.

ⓘ ***Note:***
The programme "Bake" does not allow itself to start until the appliance has cooled itself down. Before after-baking a loaf, wait until the appliance has cooled itself down.

Functions of the Bread Baking Machine

Signal tone function
The signal tone sounds
- on pressing all programme buttons,
- in the programmes 1 to 7 to give notice that grains, fruits, nuts or other ingredients can now be added,
- on reaching the end of the programme
- During the keep-warm phase, at the end of the baking process, the signal tone sounds several times in succession.

Repeat function
Should there be an electricity power cut of more than 10 minutes the Bread Baking Machine must be started anew. This is only practicable if the dough, at the time of interruption in the programme process, had not passed beyond the kneading process.
In all other cases, one must start again from the beginning! With electricity power cuts of less than 10 minutes duration the programme continues itself automatically from the appropriate position (see chapter "Memory function").

Memory function
The programme is, with the switch-on after electricity power cuts of less than ca. 10 minutes duration, automatically continued from the same position.
This memory function is intended for power cuts.

ⓘ ***Note:***
Pressing the Start/Stop D button terminates the programme. The programme does not allow itself to be continued.

Error Messages

- If the display ❼ shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the Bread Baking Machine is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down before re-using it.
- If a new Programme cannot be started directly after the Bread Baking Machine has completed a baking process, it means the appliance is still too hot. In this case the display panel reverts to the default setting (Programmme 1). Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down before re-using it.

ⓘ ***Note:***

The appliance does not allow itself to start until the appliance has cooled itself down.

- If the display ❼ indicates "EEE" after the programme has been started, first of all switch the Bread Baking Machine off and then back on by removing and then re-inserting the power plug from/into the wall socket. Should the error display continue, make contact with Customer Services.

Baking bread

Inserting the ingredients

- Attach the kneading hook ⓫ on the drive shaft ❺.
- Insert the ingredients into the baking mould ❹. The ingredients must be placed into the baking mould ❹ in the sequence detailed in the individual recipe. Ensure that no contamination from outside can adhere to the baking mould ❹.

Inserting the baking mould

Place the baking mould ❹ slightly slanting on the drive shaft. Turn the baking mould ❹ lightly in a clockwise direction, until it is sitting correctly in the baking space ❿. (Marking “ ▷ LOCK” in the baking space ❿).

Switching on

- Insert the plug into a properly installed power socket.

Programme selection

- Choose the desired programme with the button Programme selection Ⓔ.
- Choose the desired browning with the button Browning Level Ⓐ.
- Choose the desired bread weight with the button Bread Weight Ⓑ.
- To start the programme immediately, press the button Start/Stop Ⓓ.

Time delay/Timer function

- Choose the desired programme with the button Programme selection Ⓔ.
- Choose the desired browning with the button Browning Level Ⓐ.
- Choose the desired bread weight with the button Bread Weight Ⓑ.
- With the button Time Ⓒ you can delay the start of the programme.
- Add to the time automatically given in the respective programme the number of hours and minutes after which the programme should be finished. If necessary, take into consideration the keep-warm time of one hour (on completion of the baking process)!

The programme can, with the help of the time delay, be finished a maximum of 13 hours after the start of the programme.

⚠ *Warning!*

Before you bake a particular type of bread with time delay first try out the recipe under observation, to ensure that the relationships of the ingredients to each other is correct, the dough is not too firm or too thin, or the amounts are not too large and could then possibly overflow. Risk of fire!

Example

A standard mixed-flour bread with medium browning and a larger bread weight is to be baked during a later period of time. For this, select first of all Programme 1 Ⓔ, medium Browning Level Ⓐ and the Bread Weight 900 g Ⓑ (large bread weight). Let us assume it is 08:00 and the bread should be ready in the evening at around 17:30, i.e. in 9 hours and 30 minutes time. Press the button Time Ⓒ until 9:30 appears, as the time period to be considered is one of nine hours and 30 minutes, between "now" (08:00) and the desired time of completion. With time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.!

- To start the programme, press the button Start/Stop Ⓓ.

Mixing and kneading dough

The Bread Baking Machine mixes and kneads the dough for as long as is scheduled in the baking programme (see Table).

Tip: After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough. It should be a soft, sticky lump. If it is too dry, add some liquid to it. If it is too moist, add some flour (1/2 to 1 teaspoon, one or more times as required).

Tip: If you remove the kneading hook ⓫ from the dough after the last kneading process, the bread will not be torn when removing it from the baking mould ❹. For this, you must interrupt the baking programme.

- To interrupt the baking programme remove the plug from the wall socket. DO NOT press the button Start/Stop Ⓓ.
- Open the appliance lid ❷ and remove the baking mould ❹.
  Take the dough out with floured hands and remove the kneading hook ⓫.
- Place the dough back into the baking mould ❹, replace the baking mould in the appliance and close the lid ❷.
- Reinsert the plug into the wall socket. The baking programme will be continued automatically.

ⓘ *Note:*

The interruption may not last longer than 10 minutes! If it does, the baking programme will not be continued.

Allowing the dough to rise

After the last kneading, the Bread Baking Machine creates the optimal temperature for the dough to rise. Absolutely leave the appliance lid ❷ closed during this period.

Bake

⚠ *Risk of Burns!*

Never open the appliance lid ❷ during the baking process.

ⓘ Note

Do not open the appliance lid ❷ during the baking process. The bread could collapse.

The Bread Baking Machine automatically regulates the baking temperature and time. Should the bread still be too light on completion of the baking programme, it can be after-baked using the programme Baking:

- Press and hold the button Start/Stop Ⓓ until the signal tone sounds and allow the appliance to cool down with the lid ❷ open.
- Press the button Programme selection Ⓔ several times to choose the programme Bake.
- To start the after-baking programme, press the Start/Stop Ⓓ button.
- When the desired browning has been obtained, stop the baking process by pressing the button Start/Stop Ⓓ until a signal tone is heard.

Keeping warm

When the baking process is complete a signal tone sounds several times to signify that the bread or other food item can be removed. In the display appears ❼ „0:00". At the same time a keep warm period of one hour begins. Excluded are the programmes Dough and Jam.

End of the programme

⚠ *Warning!*

Before you open the appliance lid ❷, remove the plug from the wall socket to avoid an unintentional switching on of the appliance. Risk of injury!

⚠ *Warning!*

To avoid the risks from short circuits, thunderstorms or voltage fluctuations, ALWAYS separate the appliance from the electrical mains when it is not in use .

- On completion of the programme remove the baking mould ❹ with the help of an oven cloth or gloves.

⚠ *Warning!*

Always use oven cloths or gloves to remove the baking mould ❹ from the Bread Baking Machine.

- Place the baking mould ❹ upside down and, insofar as the bread does not immediately fall onto the grill, shift the drive shaft ❺ back and forth a few times from below until the bread falls out.

Should the kneading hook ⓫ become stuck in the bread, use the supplied kneading hook remover ⓭ to dislodge it:

- Insert it into the round opening of the kneading hook ⓫ on the underside of the warm bread and jam the kneading hook remover ⓭ against the lower edge of the kneading hook ⓫.
- Then carefully draw the kneading hook ⓫ with the kneading hook remover ⓭ upwards. Whilst doing this one can see at which position in the bread the wing of the kneading hook ⓫ is located.
- Lightly cut the bread at this position and then pull the kneading hook ⓫ out.

⚠ Note

Do not use any metal objects which may cause scratches on the non-stick coating.
Rinse the baking mould ❹ with warm water directly after removing the bread. This prevents the adhesion of the kneading hook ⓫ on the drive shaft ❺.

Allow the bread to cool for 15-30 minutes before eating it.

⚠ *Attention!*

Before cutting the bread, ensure that the kneading hook ⓫ has been removed. The kneading hook ⓫ could be damaged.

Cleaning and Care

⚠ *Warning!*

Before cleaning the appliance, ALWAYS remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
Protect the appliance against splashing water and moisture, these could cause you to receive an electric shock.
Please also observe the safety instructions.

⚠ *Important*

The appliance and its ancillaries are not suitable for being cleaned in a dish washing machine!

Housing, lid, baking space

- Remove all residual matter in the baking space ⓾ with a moist cloth or a lightly moistened soft sponge.
- Wipe also the housing and the lid, again only with a moist cloth or sponge.
  Ensure that the interior is completely dry.

Baking mould and kneading hook

The surfaces of the baking mould ❹ and the kneading hook ⓫ have been given a coating of anti-stick materials.
When cleaning the appliance do not use aggressive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches to the surfaces.

Due to moisture and vapours the surfaces of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.

Before cleaning, remove the baking mould ❹ and the kneading hook ⓫ from the baking space ⓾.
Wipe the exterior surfaces of the baking mould ❹ with a moist cloth.

⚠ *Important*

Never submerse the baking mould ❹ in water or other liquids. It could cause irreparable damage to the baking mould ❹.
Clean the interior areas of the baking mould ❹ with warm soapy water.
Should the kneading hook ⓫ be encrusted and it is difficult to remove, fill the baking mould ❹ with hot water for around 30 minutes.

If the mounting of the kneading hook ⓫ is clogged, you can clean it by carefully using a wooden tooth-pick.
Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the Bread Baking Machine.

Accessories

Clean the accessories (Measuring beaker ⓬, measuring spoon ⓮ and kneading hook remover ⓭) in a mild soapy solution and then rinse the accessories thoroughly.
Do not use aggressive detergents or abrasive cleaners when cleaning. These could damage the accessories.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European Directive 2002/96/EG.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured. The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, not for worn parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is intended for domestic use only, it is not intended for commercial appliacations. In the event of misuse and improper handling, use of force and interference not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

GB DES Ltd
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

IE Irish Connection
Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programme time periods

Programme No.	1		2		3		4		5		6	
	Basic		**French**		**Wholewheat**		**Fast**		**Sweet**		**Gluten free**	
Bread size	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g	700 g	900 g
Clock timer (max.)	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	-		13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.
Level of browning	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Signal tone insert ingredients	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Total time hours.	**3:00**	**3:10**	**3:30**	**3:40**	**3:40**	**3:50**	**1:55**	**1:58**	**3:05**	**3:10**	**3:15**	**3:30**
	All of the following time details in minutes											
Knead 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Allow dough to rise 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signal tone (Addition of ingredients during the second kneading phase)	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Time details in the display	ap-prox. 2:20	ap-prox. 2:23	ap-prox. 2:27	ap-prox. 2:30	ap-prox. 3:06	ap-prox. 3:10	ap-prox. 1:37	ap-prox. 1:40	ap-prox. 2:31	ap-prox. 2:28	ap-prox. 2:48	ap-prox. 2:53
Knead 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Allow dough to rise 2	35		30		55		15	15	35		50	
Allow dough to rise 3	40		50		60		-	-	50		50	
Bake	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Time details in the display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Keeping warm	60		60		60		60		60		60	

Programme No.	7		8	9	10	11
	Express		Dough	Jam	Cake	Bake
Bread size	700 g	900 g	-	-	-	-
Clock timer (max.)	-	-	13 Hrs.	-	13 Hrs	-
Level of browning	✔	✔	-	-	✔	✔
Signal tone insert ingredients	✔	✔	-	-	-	-
Total time hours.	**0:59**	**1:15**	**1:30**	**1:20**	**1:28**	**1:00**
All of the following time details in minutes						
Knead 1	11	12	20	-	15	-
Allow dough to rise 1	-		-	15	8	-
Signal tone (Addition of ingredients during the second kneading phase)	✔	✔	-	-	-	-
Time details in the display	ap-prox. 0:54	ap-prox. 1:10	-	-	-	-
Knead 2	-		-	45	-	-
Allow dough to rise 2	-		30	-	-	-
Allow dough to rise 3	10	20	40	20	-	-
Bake	38	43	-	-	65	60
Time details in the display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Keeping warm	60		-	-	60	60

Troubleshooting the Bread Baking Machine

What do I do if the kneading hook ⓫ is stuck in the baking mould ❹ after baking?	• Fill the baking form ❹ with hot water and twist the kneading hook ⓫ to loosen the encrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	• Through the „Keep-warm function“ it is ensured that the bread is kept warm for approx. 1 hour and is also protected against moisture. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Is the baking mould ❹ suitable for a dish washing machine?	• No. Please rinse the baking mould ❹ and the kneading hook ⓫ by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	• Check to see if the kneading hook ⓫ and the baking mould ❹ have correctly engaged.
What do I do if a kneading hook ⓫ is stuck in the bread?	• Remove the kneading hook ⓫ with the kneading hook remover ⓭.
What happens if there is a power failure when a Programme is running?	• With power failures of up to 10 minutes or less, the Bread Baking Machine continues to the end the last procedure programmed into it .
How long does it take to bake bread?	• Please take note of the exact times given in the table "Programme time periods".
What bread sizes can I bake?	• You can bake the following bread sizes with the baking mould ❹: - Breads with a weight of 700 g: - Breads with a weight of 900 g
Why can fresh milk not be used with time-delayed baking?	• Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
The appliance crushes the added raisins.	• To avoid the crushing of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal has sounded.

What do I do if smoke comes from the baking space ⑩ or the ventilation slots ❻?	• Remove the power plug immediately! Allow the appliance to cool down, then remove the baking mould ❹. Clean the exterior of the baking mould ❹ as well as the baking space ⑩, as the smoke was probably caused by food residues. Should there be no food residues in the baking space ⑩ or on the exterior surfaces of the baking mould ❹, do not switch the appliance back on. Make contact with the Customer Service department.
What has happened if the ingredients are not correctly mixed or the bread is not correctly baked through?	• A false programme has been selected. • The button Stop/Start Ⓓ has been pressed during operation. • During the baking process there was an extended power failure. • The appliance lid ❷ was opened several times during the baking process. • The kneading hook ⑪ is blocked. Remove the ingredients and do not re-use them. Remove the baking mould ❹ and check to ensure that the drive shaft ❺ turns. Should this not be so, make contact with our customer service department.
Why does the display ❼ show „H:HH“ and the appliance doesn't allow itself to be started?	• The appliance is still too hot from the previous baking process. Press the button Stop/Start Ⓓ until the default adjustments appear in the display ❼. Leave the appliance to cool down, with the lid ❷ open, for approx. 20 minutes. Afterwards, the appliance allows itself to be used as normal.

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

BROTBACK-AUTOMAT KH 1172

Sicherheitshinweise ⚠

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gasbrennern, Elektroherden oder sonstigen Hitzequellen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.

⚠ *Brandgefahr!*

- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Vorhängen.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Das kann zu einem Kurzschluss führen. Brandgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform.

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlages!*

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
  Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.


Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stromschlaggefahr!

⚠ *Vorsicht! Geräteschäden!*

- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt die Garantie.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

- Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht, der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie einen Topflappen.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, zum Beispiel Konfitüre, in der Backform befindet. Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.

Geräteübersicht

❶ Griff
❷ Gerätedeckel
❸ Sichtfenster
❹ Backform
❺ Antriebswelle
❻ Lüftungsschlitze
❼ Display
❽ Bedienfeld
❾ Backprogramme
❿ Backraum

Zubehör

⓫ Knethaken
⓬ Messbecher
⓭ Knethakenentferner
⓮ Messlöffel



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol auf Ihrem Brotbackautomaten warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.

Übersicht Bedienfeld

Ⓐ Taste Bräunungsgrad
Ⓑ Taste Brotgewicht

Stufe I:	700 g
Stufe II:	900 g

Ⓒ Tasten Zeit ▼ ▲
Ⓓ Taste Start/Stop
Ⓔ Taste Programmwahl

Lieferumfang

Brotbackautomat KH 1172
Knethaken
Backform
Messbecher
Messlöffel
Knethakenentferner
Bedienungsanleitung
Kurzanleitung
Bestellkarte
Rezeptheft

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Bifinett Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht im Freien.
Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240V~50Hz
Leistungsaufnahme:	600 Watt

Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können unter 11 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.

Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials
Packen Sie Ihr Gerät aus, entfernen Sie sämtliche Transportsicherungen und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung
Wischen Sie Backform ❹, Knethaken ⓫ und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Display ❼.

Aufheizen

Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

⚠ *Brandgefahr!*

Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❹ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

ⓘ *Hinweis:*

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform ❹ in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Wählen Sie das Programm Backen, wie im Kapitel „Brot backen“ beschrieben, und drücken Sie Start/Stop Ⓓ um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen.
Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop Ⓓ bis ein Signalton ertönt, um den Vorgang abzubrechen. Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform ❹, Knethaken ⓫ und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Vor dem Backen

Backform herausnehmen und einsetzen

Um die Backform ❹ herauszunehmen (Abb.1):
Drehen Sie die Backform ❹ ein wenig gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie sie aus dem Brotbackautomaten heben können (Markierung "REMOVE ◁" im Backraum ❿).
Um die Backform ❹ einzusetzen (Abb.2):
Setzen Sie die Backform ❹ leicht schräg auf die Antriebswelle. Drehen Sie die Backform ❹ ein wenig im Uhrzeigersinn, bis sie gerade im Backraum ❿ sitzt. (Markierung " ▷LOCK" im Backraum ❿).

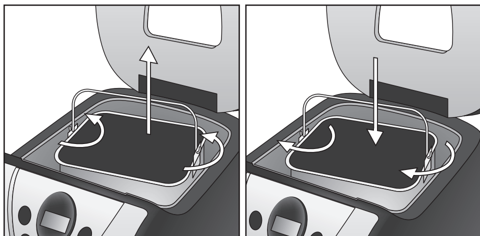


Abb.1: Herausnehmen Abb.2: Einsetzen

Tipps zum Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

- Nehmen Sie die Backform ❹ aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum ❿ gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ❹.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf die genaue Abmessung der Zutaten. Benutzen Sie dazu zum Beispiel den mitgelieferten Messbecher ⓬. Mit den Skalen am Messbecher ⓬ in Milliliter (ml) und Ounces (oz) können Sie Zutaten in verschiedenen Maßeinheiten abmessen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

⚠ *Brandgefahr!*

Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform ❹ laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

Bedienfeld

Display ❼

Grundeinstellung

Die Grundeinstellung wird angezeigt, sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird. Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Programm Normal:

- Es erscheint im Display ❼ „1 3:10". Die „1" zeigt an, in welchem Programm Sie sich befinden, „3:10" ist die Programmdauer in Stunden und Minuten.
- Die Position zweier Pfeile am oberen Rand des Displays ❼ geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad (linker Pfeil) und das Gewicht (rechter Pfeil). Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: Brotgewicht 900 g und „Mittlerer Bräunungsgrad".

Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärtslaufenden Zeitangaben im Display ❼ abgelesen werden.

Ⓐ Taste Bräunungsgrad

Stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓐ den gewünschten Bräunungsgrad ein: HELL - MITTEL -DUNKEL .

Diese Funktion lässt sich nicht bei den Programmen 8. Teig und 9. Marmelade anwenden.

Ⓑ Taste Brotgewicht

Sie können mit der Taste Brotgewicht Ⓑ das Brotgewicht variieren:

Für ein kleineres Brotgewicht von 700 g

Für ein größeres Brotgewicht von 900 g

Diese Funktion lässt sich nicht bei den Programmen 8. Teig, 9. Marmelade, 10. Kuchen und 11. Backen anwenden.

Ⓒ Tasten Zeit ▼ ▲

Mit den Tasten Zeit können Sie das Programm zeitverzögert starten.

Hinweise:

- Die Programme, welche zeitverzögert gestartet werden können, sind in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ aufgeführt.
- Die Programme Schnell, Express, und Marmelade können nicht zeitverzögert gestartet werden.

Für weitere Informationen siehe Kapitel „Zeitverzögerung/Timerfunktion“.

Ⓓ Taste Start/Stop

- Zum Starten und Beenden des Programms drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓓ.
- Sobald die Taste Start/Stop Ⓓ gedrückt wurde, blinkt der Doppelpunkt zwischen der Zeitangabe.
- Mit der Taste Start/Stop Ⓓ können Sie das Programm in jeder Position abbrechen: Halten Sie die Taste Start/Stop Ⓓ solange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Im Display ❼ erscheint die Grundeinstellung. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der Taste Programmwahl Ⓔ.

Ⓔ Taste Programmwahl

Drücken Sie die Taste Programmwahl Ⓔ, um durch die verschiedenen Programme, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ ausführlich beschrieben sind, zu schalten. Verwenden Sie die Programme für folgende Zubereitungen:

1. Programm Normal

Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓐ ein.

2. Programm Weißbrot

Zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot.

3. Programm Vollkorn

Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

4. Programm Schnell

Zur schnellen Zubereitung von Weiß- und Mischbrot.

5. Programm Süß

Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

6. Programm Glutenfrei

Für Brote aus Gluten freien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

7. Programm Express

Der Teig geht im Programm Express wesentlich kürzer und die Brote sind daher kompakter und weniger locker. Eine Zeitvorwahl ist nicht möglich. Bitte verwenden Sie bei diesem Programm stets auf ca. 50°C/122 °F erwärmte Flüssigkeiten. Dieses Programm ist das schnellste von allen Backprogrammen.

8. Programm Teig (kneten)
Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

9. Programm Marmelade
Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

10. Programm Kuchen
Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

11. Programm Backen
Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.
Das Programm 11 backt das Brot für 60 Minuten. Um das Programm "Backen" vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste **D**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

ⓘ *Hinweis:*
Das Programm Backen lässt sich nicht starten, bevor sich das Gerät nicht abgekühlt hat. Warten Sie, bevor Sie ein Brot nachbacken, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

Funktionen des Brotbackautomaten

Signalton-Funktion
Der Signalton ertönt
- beim Drücken aller Programmtasten,
- in den Programmen 1 bis 7, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zugaben hinzugefügt werden können,
- beim Erreichen des Programmendes
- Während der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs ertönt der Signalton mehrmals hintereinander.

Wiederholungsfunktion
Bei einem Stromausfall von länger als 10 Minuten muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufs nicht weiter als in der Knetphase war.
Anderenfalls muss man von vorne beginnen! Bei einem Stromausfall von weniger als 10 Minuten wird das Programm automatisch an der passenden Stelle weitergeführt (siehe Kapitel „Speicherfunktion").

Speicherfunktion
Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle automatisch fortgesetzt. Diese Speicherfunktion ist für einen Stromausfall gedacht.

ⓘ *Hinweis:*
Das Drücken der Taste Start/Stop **D** beendet das Programm endgültig. Das Programm lässt sich dann nicht mehr fortsetzen.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display ❼ „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

ⓘ *Hinweis:*

Das Gerät lässt sich nicht starten, bevor es sich nicht abgekühlt hat.

- Wenn das Display ❼ „EEE“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Brot backen

Zutaten einfüllen

- Setzen Sie den Knethaken ⓫ auf die Antriebswelle ❺.
- Füllen Sie die Zutaten in die Backform ❹. Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform ❹ eingefüllt werden. Achten Sie darauf, dass keine Verschmutzungen von außen an der Backform ❹ haften.

Einsetzen der Backform

Setzen Sie die Backform ❹ leicht schräg auf die Antriebswelle. Drehen Sie die Backform ❹ ein wenig im Uhrzeigersinn, bis sie grade im Backraum ❿ sitzt. (Markierung “ ▷ LOCK” im Backraum ❿).

Einschalten

- Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.

Programmablauf wählen

- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl Ⓔ.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung mit der Taste Bräunungsgrad Ⓐ.
- Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht mit der Taste Brotgewicht Ⓑ.
- Um das Programm sofort zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓓ.

Zeitverzögerung/Timerfunktion

- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste Programmwahl Ⓔ.
- Wählen Sie die gewünschte Bräunung mit der Taste Bräunungsgrad Ⓐ.
- Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht mit der Taste Brotgewicht Ⓑ.
- Mit den Tasten Zeit Ⓒ können Sie den Start des Programmes verzögern.
- Zählen Sie zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, die Stunden und Minuten, nach denen das Programm fertig sein soll. Berücksichtigen Sie ggf. die Warmhaltezeit von einer Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs)!

Das Programm kann, mit Hilfe der Zeitverzögerung, maximal 13 Stunden nach dem Start des Programmes beendet werden.

⚠ *Warnung!*
Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit Zeitverzögerung backen wollen, probieren Sie das Rezept erst unter Beobachtung aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

Beispiel
Ein normales Mischbrot mit mittlerem Bräunungsgrad und größerem Brotgewicht soll zu einem späteren Zeitpunkt gebacken werden. Wählen Sie dafür zuerst Programm 1 Ⓔ, mittlerer Bräunungsgrad Ⓐ und das Brotgewicht 900 g Ⓑ (größeres Brotgewicht). Angenommen es ist 8:00 Uhr und Ihr Brot soll um 17:30 Uhr fertig sein, also in 9 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die Tasten Zeit Ⓒ bis 9:30, da es sich um eine Zeitspanne von neun Stunden und 30 Minuten zwischen „jetzt“ (8:00 Uhr) und der Zeit der Fertigstellung handelt. Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden!

- Um das Programm zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓓ.

Teig mischen und kneten
Der Brotbackautomat mischt und knetet den Teig solange, wie es das Backprogramm vorsieht (siehe Tabelle).

Tipp: Kontrollieren Sie nach einer Knetphase von 5 Minuten die Teigkonsistenz. Er sollte die Beschaffenheit einer weichen, haftenden Masse aufweisen. Ist er zu trocken, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er zu feucht, geben Sie etwas Mehl hinzu (nach Bedarf ein oder mehrere Male je 1/2 - 1 Teelöffel).

Tipp: Wenn Sie den Knethaken ⓫ nach dem letzten Knetvorgang des Teiges entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform ❹ nicht aufgerissen. Dazu müssen Sie das Backprogramm unterbrechen.

- Um das Backprogramm zu unterbrechen ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Drücken Sie nicht die Taste Start/Stop Ⓓ.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und nehmen Sie die Backform ❹ heraus.
  Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und den Knethaken ⓫ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❹, setzen Sie diese wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird automatisch fortgesetzt.

ⓘ *Hinweis:*
Die Unterbrechung darf nicht länger als 10 Minuten dauern! Ansonsten wird das Backprogramm nicht fortgesetzt.

Teig gehen lassen
Nach dem letzten Kneten erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges. Lassen Sie den Gerätedeckel ❷ während dieser Zeit unbedingt geschlossen.

Backen

⚠ *Verbrennungsgefahr!*
Öffnen Sie nie den Gerätedeckel ❷ während des Backvorgangs.

ⓘ *Hinweis*
Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ nicht während des Backvorgangs. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogramms das Brot noch zu hell sei, können Sie dieses im Programm Backen nachbacken.

- Drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓓ solange, bis der Signalton ertönt und lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Gerätedeckel ❷ abkühlen.
- Drücken Sie mehrmals die Taste Programmwahl Ⓔ, um das Programm Backen zu wählen.
- Um das Nachbacken zu starten, drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓓ.
- Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓓ bis ein Signalton ertönt, um das Backen zu stoppen.

Warmhalten

Wenn der Backvorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Im Display ❼ erscheint „0:00". Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von einer Stunde. Ausgenommen sind die Programme Teig und Marmelade.

Ende des Programmablaufs

⚠ *Warnung*

Bevor Sie den Gerätedeckel ❷ öffnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes zu verhindern. Verletzungsgefahr!

⚠ *Warnung*

Trennen Sie das Gerät bei Nichtbenutzung immer vom Stromnetz, um Gefahr durch Kurzschluss, Gewitter oder Spannungsschwankungen zu vermeiden.

- Nehmen Sie nach Beendigung des Programmablaufs die Backform ❹ mit Hilfe von Topflappen heraus.

⚠ *Warnung*

Benutzen Sie immer Topflappen, um die Backform ❹ aus dem Brotbackautomaten zu entfernen.

- Stellen Sie die Backform ❹ auf den Kopf und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, bewegen Sie die Antriebswelle ❺ von unten einige Male hin und her, bis das Brot herausfällt.

Sofern der Knethaken ⓫ noch im Brot stecken bleibt, benutzen Sie den mitgelieferten Knethakenentferner ⓭:

- Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die runde Öffnung des Knethakens ⓫ und verkanten Sie den Knethakenentferner ⓭ am unteren Rand des Knethakens ⓫.
- Ziehen Sie dann den Knethaken ⓫ mit dem Knethakenentferner ⓭ vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens ⓫ befindet.
- Schneiden Sie das Brot an dieser Stelle leicht ein und ziehen Sie den Knethaken ⓫ heraus.

⚠ *Hinweis*

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.
Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❹ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen des Knethakens ⓫ an der Antriebswelle ❺.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.

⚠ *Achtung!*

Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken ⓫ im Teig befindet. Der Knethaken ⓫ könnte beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

⚠ *Warnung*

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
Schützen Sie das Gerät vor Spritzern und Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.
Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

⚠ *Achtung*

Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gehäuse, Deckel, Backraum

- Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum ⓾ mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm.
- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
  Trocknen Sie den Innenbereich gut ab.

Backform und Knethaken

Die Oberflächen der Backform ❹ und Knethaken ⓫ sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backform ❹ und Knethaken ⓫ aus dem Backraum ⓾. Wischen Sie die Außenseite der Backform ❹ mit einem feuchten Tuch ab.

⚠ *Achtung*

Tauchen Sie die Backform ❹ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das führt zu irrparablen Schäden an der Backform ❹.
Reinigen Sie den Innenraum der Backform ❹ mit warmem Seifenwasser.
Sind die Knethaken ⓫ verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform ❹ für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.

Ist die Einsatzhalterung im Knethaken ⓫ verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

Zubehör

Reiningen Sie das Zubehör (Messbecher ⓬, Messlöffel ⓮ und Knethakenentferner ⓭) in milder Seifenlauge und spülen Sie das Zubehör danach gründlich ab.
Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Diese können das Zubehör beschädigen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Zeitlicher Ablauf der Programme

Programm Nr.	**1**		**2**		**3**		**4**		**5**		**6**	
	Normal		**Weißbrot**		**Vollkorn**		**Schnell**		**Süß**		**Glutenfrei**	
Brotgröße	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g	700g	900g
Zeitschaltuhr (max.)	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.	-		13 Std.	13 Std.	13 Std.	13 Std.
Bräunungsgrad	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Signalton Zutaten hinzufügen	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Gesamtzeit Std.	**3:00**	**3:10**	**3:30**	**3:40**	**3:40**	**3:50**	**1:55**	**1:58**	**3:05**	**3:10**	**3:15**	**3:30**
	Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten											
Kneten 1	10	11	16	18	9	10	7		10		12	
Teig gehen lassen 1	23	28	35	40	20	25	6		20	22	20	
Signalton (Beifügen von Zutaten während der zweiten Knetphase)	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Zeitangabe im Display	ca. 2:20	ca. 2:23	ca. 2:27	ca. 2:30	ca. 3:06	ca. 3:10	ca. 1:37	ca. 1:40	ca. 2:31	ca. 2:28	ca. 2:48	ca. 2:53
Kneten 2	12	13	17		18	20	10	10	15		13	
Teig gehen lassen 2	35		30		55		15	15	35		50	
Teig gehen lassen 3	40		50		60		-	-	50		50	
Backen	60	63	62		58	60	62	65	55	58	60	65
Zeitangabe im Display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Warmhaltung	60		60		60		60		60		60	

Programm Nr.	7		8	9	10	11
	Express		**Teig**	**Marmelade**	**Kuchen**	**Backen**
Brotgröße	700g	900g	-	-	-	-
Zeitschaltuhr (max.)	-	-	13 Std.	-	13 Std	-
Bräunungsgrad	✔	✔	-	-	✔	✔
Signalton Zutaten hinzufügen	✔	✔	-	-	-	-
Gesamtzeit Std.	**0:59**	**1:15**	**1:30**	**1:20**	**1:28**	**1:00**
Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten						
Kneten 1	11	12	20	-	15	-
Teig gehen lassen 1	-		-	15	8	-
Signalton (Beifügen von Zutaten während der zweiten Knetphase)	✔	✔	-	-	-	-
Zeitangabe im Display	ca. 0:54	ca. 1:10	-	-	-	-
Kneten 2	-		-	45	-	-
Teig gehen lassen 2	-		30	-	-	-
Teig gehen lassen 3	10	20	40	20	-	-
Backen	38	43	-	-	65	60
Zeitangabe im Display	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00	0:00
Warmhaltung	60		-	-	60	60

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken ⓫ nach dem Backen in der Backform ❹ stecken bleibt?	• Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❹ und drehen Sie den Knethaken ⓫, um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	• Durch die „Warmhalte-Funktion" wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Ist die Backform ❹ spülmaschinengeeignet?	• Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❹ und den Knethaken ⓫ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	• Überprüfen Sie, ob der Knethaken ⓫ und die Backform ❹ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ⓫ im Brot stecken bleibt?	• Entfernen Sie den Knethaken ⓫ mit dem Knethakenentferner ⓭.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	• Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brot Backen?	• Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme".
Welche Brotgröße kann ich backen?	• Sie können mit der Backform ❹ folgende Brotgrößen backen: - Brot mit einem Gewicht von 700 g - Brot mit einem Gewicht von 900 g
Warum kann beim zeitverzögerten Backen keine frische Milch benutzt werden?	• Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	• Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

Was tun, wenn Rauch aus dem Backraum ⓾ oder den Lüftungsschlitzen ❻ austritt?	• Ziehen Sie sofort den Netzstecker! Lassen Sie das Gerät abkühlen, entnehmen Sie die Backform ❹. Reinigen Sie die Außenseite der Backform ❹, sowie den Backraum ⓾, da der Rauch wahrscheinlich durch Verschmutzungen hervorgerufen wurde. Sind keine Verschmutzungen im Backraum ⓾ oder an der Außenseite der Backform ❹, schalten Sie das Gerät nicht wieder ein. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Was ist passiert, wenn die Zutaten nicht richtig gemischt sind oder das Brot nicht richtig durchgebacken ist?	• Ein falsches Programm wurde gewählt. • Die Taste Start/Stop Ⓓ wurde während des Betriebs gedrückt. • Während des Betriebs gab es einen längeren Stromausfall. • Der Gerätedeckel ❷ wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet. • Der Knethaken ⓫ ist blockiert. Entfernen Sie die Zutaten und verwenden Sie diese nicht nocheinmal. Entnehmen Sie die Backform ❹ und prüfen Sie, ob sich die Antriebswelle ❺ dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Warum zeigt das Display ❼ „H:HH" und das Gerät lässt sich nicht starten?	• Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß. Drücken Sie die Taste Start/Stop Ⓓ bis die Grundeinstellung im Display ❼ erscheint. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Gerätedeckel ❷ ca. 20 Minuten abkühlen. Danach lässt sich das Gerät wie gewohnt bedienen.